UNOLD®

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 78131

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 78131
Stand: März 2015 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

UNOLD®

UNOLD®
Care + Style

UNOLD®
Fan + Heat

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 78131

Technische Daten 10
Symbolerklärung 10
Sicherheitshinweise 10
Zusammenbauen 13
Fleisch zerkleinern 14
Reinigen und Pflegen 15
Rezeptideen 16
Garantiebestimmungen 20
Entsorgung / Umweltschutz 20
Informationen für den Fachhandel 20
Service-Adressen 21
Bestellformular 22

Instructions for use Model 78131

Technical Specifications 23
Explanation of symbols 23
Important Safeguards 23
Assembly of the mincer 26
Mincing meat 26
Cleaning and maintenance 27
Recipes 28
Guarantee Conditions 30
Waste Disposal /
Environmental Protection 30
Service 21

Notice d'utilisation modèle 78131

Spécification technique 31
Explication des symboles 31
Consignes de sécurité 31
Assemblage 34
Hacher de la viande 34
Nettoyage et entretien 35
Recettes 35
Conditions de Garantie 38
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement 38
Service 21

Gebruiksaanwijzing model 78131

Technische gegevens 39
Verklaring van de symbolen 39
Veiligheidsvoorschriften 39
Montage van de gehaktmolen 42
Vlees hakken met de gehaktmolen 43
Reiniging en onderhoud 43
Recepten 44
Garantievoorwaarden 47
Verwijderen van afval /
Milieubescherming 47
Service 21

Istruzioni per l'uso modello 78131

Dati tecnici 48
Significato dei simboli 48
Avvertenze di sicurezza 48
Montaggio del tritacarne 51
Come tritare la carne 52
Pulizia e manutenzione 52
Ricette 53
Norme die garanzia 56
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 56
Service 21

Manual de Instrucciones modelo 78131

Datos técnicos 57
Explicación de los símbolos 57
Indicaciones de seguridad 57
Montaje de la picadora 60
Triturar la carne con la picadora 61
Limpieza y mantenimiento 61
Recetas 62
Condiciones de Garantia 65
Disposición/Protección del
medio ambiente 65
Service 21

INHALTSVERZEICHNIS

Návod k obsluze model 78131

Technické údaje 66
Vysvětlení symbolů.....66
Bezpečnostní pokyny.....66
Montáž mlýnku na maso 69
Mletí masa pomocí mlýnku na maso 70
Čištění a péče 70
Recepty.....71
Záruční podmínky.....74
Likvidace / Ochrana životného prostředí 74
Service 21

Instrukcja obsługi modelu 78131

Dane techniczne 75
Objaśnienie symboli.....75
Zasady bezpieczeństwa 75
Złożenie maszynki do mięsa.....78
Mielenie mięsa za pomocą
maszynki „Fleischwolf” 78
Czyszczenie i pielęgnacja 79
Przepisy.....79
Warunki gwarancji.....83
Utylizacja / ochrona środowiska.....83
Service 21

EINZELTEILE

D **Ab Seite 10**

1	Stopfer Art-Nr. 7813113
2	Einfüllschale Art-Nr. 7813114
3	Schneckengehäuse
4	Motorblock
5	Schnecke Art-Nr. 7813111
6	Lochscheibe grob Art-Nr. 7813109
7	Verschlussring
8	Spritzgebäck-Vorsatz Art-Nr. 7813101
9	Wurstfüll-Vorsatz Art-Nr. 7813102
10	Abstandshalter für Wurstfüller Art-Nr. 7813104
11	Lochscheibe mittel Art-Nr. 7813107
12	Kreuzmesser Art-Nr. 7813110
13	Speckschneidemesser
14	Lochscheibe fein Art-Nr. 7813108

GB **Page 23**

1	Feedstick
2	Feed pan
3	Mincer head
4	Motor block
5	Worm
6	Mincer plate coarse
7	Closing ring
8	Shortbread biscuit attachment
9	Sausage filler
10	Spacer for sausage filler
11	Mincer plate medium
12	Cross bladed knife
13	Bacon knife
14	Mincer plate fine

F **Page 31**

1	Bâton à fourrer
2	Coupe de remplissage
3	Boîtier du hachoir
4	Bloc moteur
5	Vis sans fin
6	Disque à trous grossiers
7	Bague de fermeture
8	Accessoire pour sablés
9	Accessoire pour saucisses
10	Ecarteur pour remplir les saucisses
11	Disque à trous moyens
12	Couteau à 4 lames
13	Couteau pour couper des lardons
14	Disque à trous fins

NL **Pagina 39**

1	Stamper
2	Vulschaal
3	Schroef behuizing
4	Motorblok
5	Schroef
6	Geperforeerde schijf, grof
7	Afsluiting
8	Spritsgebak element
9	Worst stopper
10	Afstands-houder voor worst stopper
11	Geperforeerde schijf, medium
12	Kruismes
13	Speksnijmes
14	Geperforeerde schijf, fijn

EINZELTEILE

I **Pagina 48**

1	Spingitore
2	Piatto di riempimento
3	Corpo coclea
4	Blocco motore
5	Coclea
6	Disco a fori grandi
7	Anello di bloccaggio
8	Accessorio per biscotti
9	Imbuto per insaccare
10	Distanziatore per imbuto
11	Disco a fori medi
12	Lama a croce
13	Lama per lardo
14	Disco a fori piccoli

ES **Página 57**

1	Desatascador
2	Bandeja de llenado
3	Cubierta de la espiral
4	Bloque motor
5	Espiral
6	Agujeros de corte de tamaño grueso
7	Anillo de cierre
8	Adaptador para galletas de mantequilla
9	Adaptador para embutidos
10	Espaciador para embutidos
11	Agujeros de corte de tamaño medio
12	Cuchilla cruzada
13	Cuchilla para tocaino
14	Agujeros de corte de fino

CZ **Strany 66**

1	Nacpavač
2	Plnící miska
3	Kryt spirály
4	Blok s motorem
5	Spirála
6	Děrovaný kotouč hrubý
7	Závěrný prstenec ráfku
8	Nástavec pro lité pečivo
9	Nástavec pro plničku uzenin
10	Distanční držák pro plničku uzenin
11	Děrovaný kotouč jemný
12	Křížový nůž
13	Nůž na slaninu
14	Děrovaný kotouč střední

PL **Strony 75**

1	Podajnik
2	Misa
3	Obudowa ślimaka
4	Obudowa silnika
5	Ślimak
6	Płytka z dużymi otworami
7	Pierścień zamykający
8	Nasadka do ciasteczek
9	Nasadka do napełniania kiełbas
10	Dystans do nasadki do napełniania kiełbas
11	Płytka ze średnimi otworami
12	Nóż krzyżowy
13	Noż boczkiem
14	Płytka z małymi otworami

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78131

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	600 W, 230 V~, 50 Hz
Kurzbetriebszeit:	1 Minute
Abmessungen:	Ca. 37,5 x 18,0 x 32,5 cm B/T/H
Gewicht:	Ca. 4,2 kg
Gehäuse:	Kunststoff, schwarz/Edelstahl gebürstet
Aufsätze:	Druckguss-Aluminium (nicht spülmaschinengeeignet)/, Kunststoff
Kreuzmesser:	Edelstahl
Zuleitung:	Ca. 100 cm
Ausstattung:	EIN/AUS-Schalter, Rücklauf-Taste für kurzzeitigen Rücklauf
Zubehör:	Bedienungsanleitung, 3 Lochscheiben (grob, mittel, fein), Spritzgebäckvorsatz, Wurstfüllvorsatz, Stopfer, 2 Messer

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.

3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
6. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie den Motorblock keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Kurzschluss- und Lebensgefahr.
9. Schalter und Kabel dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
10. Der Fleischwolf darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, wie z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
13. Benutzen Sie den Fleischwolf nur auf einer ebenen Arbeitsfläche.
14. Vor dem Zusammensetzen, Auseinanderbauen, Reinigen und Wechseln der Aufsatzteile immer den Netzstecker ziehen!
15. Das Gerät darf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau in Betrieb genommen werden.
16. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
17. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen

oder darüber Stolpern verhindert wird.
18. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
19. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
20. Prüfen Sie, ob das Gerät auf AUS/O gestellt ist, bevor Sie den Stecker in eine Steckdose stecken.
21. Verwenden Sie den Fleischwolf nur in Innenräumen.
22. Den Fleischwolf nie unbeaufsichtigt lassen.
23. Wenn Sie den Fleischwolf transportieren, tragen Sie diesen bitte mit beiden Händen am Motorblock, nie an der Einfüllschale oder am Schneckengehäuse.
24. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch und Gemüse. Keine harten Teile wie Knochen oder Nüsse zerkleinern. Keine hartfaserigen Lebensmittel wie z. B. Ingwer zerkleinern.
25. Benutzen Sie zum Einfüllen der Lebensmittel immer den Einfüllstutzen. Greifen Sie nie mit den Fingern in den Einfüllstutzen oder von vorn in das Schneckengehäuse oder das Antriebsteil. Es besteht Verletzungsgefahr.
26. Um ein Festklemmen der Lebensmittel in der Schnecke zu vermeiden, diese immer nur mit leichtem Druck in den Einfüllstutzen nachschieben.
27. Sollte sich dennoch etwas festsetzen, bitte kurz die Rücklauftaste drücken, damit sich die Blockierung löst, und dann mit dem Zerkleinern fortfahren.
28. Bei wiederholten Blockierungen das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Schneckengehäuse öffnen und die Blockierung beseitigen. Dann das Gerät wieder nach Vorschrift zusammenbauen und mit der Verarbeitung fortfahren. Beim Umschalten von EIN/I auf AUS/O oder auf Rücklauf/II immer einige Sekunden warten, um sicher zu sein, dass der Motor nicht mehr läuft.
29. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
30. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
31. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
32. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Fleischwolfs. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.

33. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder den Sockel bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.
Greifen Sie nie mit den Fingern in den Einfüllstutzen oder von vorn in das Schneckengehäuse oder das Antriebsteil. Es besteht Verletzungsgefahr.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

ZUSAMMENBAUEN

Vor dem Anschluss des Netzsteckers prüfen, ob das Gerät ausgeschaltet ist!

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen.
2. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf AUS/O gestellt ist.
4. Stellen Sie den Fleischwolf so auf eine feste, ebene Unterlage, dass der EIN/AUS-Schalter vorne ist. Die Lüftungsöffnungen am Boden müssen frei sein.
5. Die Schnecke mit dem Zahnrad nach innen in das Schneckengehäuse einführen. Das Zahnrad nach jedem Reinigen mit einem lebensmitteltauglichen Schmiermittel einfetten, z. B. mit Vaseline.
6. Kreuzmesser so auf die Achse der Förderschnecke setzen, dass die plan geschliffene Seite nach außen zur Lochscheibe hin und die abgerundete Seite zur Schnecke hin zeigt. Bei falschem Aufsetzen kann das Fleisch nicht zerkleinert werden.
7. Gewünschte Lochscheibe auf das Messer aufsetzen. Der kleine Arretierzapfen an der inneren Vorderseite des Schneckengehäuses muss exakt in die entsprechende Aussparung an der Lochscheiben eingepasst werden.
8. Nun den Verschlussring fest aufschrauben. Halten Sie die Lochscheibe dabei mit der Hand fest, damit die Aussparung auf dem Arretierzapfen bleibt.

9. **Vorsicht: Verschlussring nicht überdrehen.**
10. Nun das Schneckengehäuse am Motorblock montieren. Dazu das Gehäuse in die Öffnung an der linken Seite des Motorblocks setzen, der Einfüllstutzen zeigt zum Benutzer. Dann die Entriegelungstaste oben auf dem Motorblock herunter drücken und das Schneckengehäuse im Gegenuhrzeigersinn, d. h. vom Benutzer weg drehen, bis der Einfüllstutzen senkrecht steht. Entriegelungstaste los lassen.
11. Setzen Sie die Einfüllschale auf den Einfüllstutzen. Die breite Seite der Ablage zeigt nach rechts zum Motorgehäuse.
12. Nun den Stecker in eine Steckdose gemäß Typenschild stecken.
13. Der Fleischwolf ist jetzt betriebsbereit.

    Wichtige Information!

    Das Gerät ist mit einer elektronischen Steuerung ausgestattet, die den Motor nach dem Einschalten erst nach einer kurzen Zeitverzögerung anlaufen lässt. Es liegt daher kein Fehler vor, wenn der Motor nicht sofort beim Einschalten startet.

    Wird der Stecker in die Steckdose gesteckt, während der Schalter auf I/EIN steht, läuft der Motor nicht an! Achten Sie daher darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

FLEISCH ZERKLEINERN

1. Den Fleischwolf nach Vorschrift zusammenbauen und dabei die jeweils gewünschte Lochscheibe einsetzen. Grundsätzlich sollte das Fleisch zuerst mit der groben Scheibe durchgedreht werden, danach nach Wunsch nochmals mit der mittleren oder feinen Scheibe.
2. Das Fleisch in passende Stücke schneiden. Entfernen Sie dabei sorgfältig alle Sehnen und Knochenreste.
3. Netzstecker in die Steckdose stecken, das Gerät einschalten.
4. Fleisch langsam in den Einfüllstutzen füllen. Mit dem Stopfer mit leichtem Druck nach unten schieben. Pressen Sie den Stopfer auf keinen Fall zu stark an.
5. Verwenden Sie beim Nachdrücken des Fleisches ausschließlich den Stopfer.

Drücken Sie niemals Fleisch mit den Fingern in den Einfüllstutzen: Verletzungsgefahr!

6. Sollte sich ein Fleischstück festsetzen, können Sie kurz die Rücklauftaste drücken, um die Blockierung zu beseitigen.
7. Danach können Sie den Zerkleinerungsvorgang fortsetzen.

8. Wenn die Blockierung wiederholt auftritt, das Gerät ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und den Verschlussring lösen. Die Blockierung, z. B. durch Knochenstücke oder Sehnen, entfernen, Kreuzmesser, Lochscheibe und Verschlussring wieder ordnungsgemäß montieren. Dann den Stecker in die Steckdose stecken, das Gerät einschalten und mit dem Zerkleinern fortfahren.
9. Der Fleischwolf ist problemlos geeignet für die Verarbeitung von haushaltsüblichen Fleischmengen (roh, gekocht, verschiedene Sorten).
10. Schalten Sie das Gerät nach einer Betriebsdauer von ca. 15 Minuten aus und lassen es wieder abkühlen, bevor Sie die nächste Fleischportion verarbeiten.
11. Wir empfehlen, das Fleisch in mehrere Portionen aufzuteilen und jeweils im Wechsel vorzubereiten und durchzudrehen. Hierdurch kann der Motor zwischendurch etwas abkühlen.
12. Nach Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. Den Verschlussring abschrauben und das Gerät noch einmal kurz für 2-3 Sekunden einschalten. Dabei werden Fleischreste sowie das Messer und die Lochscheibe nach vorne herausgeschoben.

Vorsicht:
Die Schneiden des Messers sind scharf!

2. **Dann das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Vergewissern Sie sich, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist.**
3. Nun das Schneckengehäuse vom Motorblock abnehmen. Dazu die Entriegelungstaste drücken, das Schneckengehäuse zum Benutzer hin drehen und vom Motorblock abnehmen. Taste wieder los lassen.
4. Kreuzmesser abnehmen. Schnecke herausziehen und alle Fleischreste entfernen.
5. Alle Teile (außer Motorblock) in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen und gut abtrocknen. Keine scharfen Reinigungsmittel verwenden.
6. Die Metallteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
7. Motorblock nur von außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Motorblock nicht unter fließendem Wasser reinigen und nicht in Wasser eintauchen. Keinen Spiritus, Waschbenzin o. ä. verwenden.
8. Das Zahnrad an der Schnecke sollte nach jedem Reinigen mit einem lebensmitteltauglichen Schmiermittel gefettet werden, z. B. mit Vaseline.
9. Die Lochscheibe und das Kreuzmesser mit etwas Salatöl einfetten, um Luftkorrosion zu vermeiden.

REZEPTIDEEN

Sie können mit dem Fleischwolf Hackfleisch aus jeder beliebigen Fleischsorte herstellen und dieses frisch weiterverwenden, z. B. für Frikadellen, Hackbraten, Füllungen etc.
Sie können auch Fischfilet (ohne Gräten), z. B. für Fischfrikadellen zerkleinern.
Alle frischen Zutaten, insbesondere Fleisch, müssen vor der Verarbeitung gut gekühlt sein (ca. 4 °C).

Kaninchenpastete
250 g Kaninchenfleisch ohne Knochen, 250 g Schweinebauch, 125 g Kalbfleisch, 120 g frischer fetter Speck, 2 Knoblauchzehen, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 12 Wacholderbeeren, ¼ TL geriebene Muskatnuss, 3-4 EL gehackte Kräuter nach Geschmack (Petersilie, Thymian, Salbei), 1 Ei, 2 EL Calvados, 60 ml trockener Weißwein
Alle Fleischsorten mit dem Speck durchdrehen. Gewürze im Mörser zerstoßen und mit Kräutern, Ei, Calvados und Wein zur Fleischmasse geben.
Die Masse in eine gefettete, feuerfeste Form füllen und in die mit Wasser gefüllte Fettauffangwanne im vorgeheizten Ofen bei 160 °C etwa 1,5 bis 2 Stunden garen.
Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann ein Brett auf die Pastete legen und dieses mit einer Dose o. ä. beschweren.
Lassen Sie die Pastete vor dem Verzehr 1 bis 2 Tage im Kühlschrank durchziehen.

Leberknödel (4 Portionen)
250 g frische Schweineleber, 1 Knoblauchzehe, 3 Brötchen vom Vortag, 100 ml warme Milch, ¼ TL Salz, 1 Ei, 1-2 EL zerlassenes Schweineschmalz
Leber mit Knoblauch durch den Fleischwolf drehen. Brötchen klein schneiden, in der warmen Milch einweichen. Leber mit dem Brötchen, den Gewürzen, den Eiern und dem Schmalz zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
Mit nassen Händen Klöße formen und in einer schwach siedenden, kräftigen Fleischbrühe 16 bis 20 Minuten garen.
Leberknödel in der Brühe oder mit Sauerkraut servieren.
Sie können die Mengen auch vervielfachen und die fertig gegarten Leberknödel einfrieren.

Herstellung von Wurst mit dem Fleischwolf

Alle frischen Zutaten, insbesondere Fleisch, müssen immer gut gekühlt sein (ca. 4 °C).
Bei Verwendung von Schwarten müssen diese vor dem Zerkleinern weich gekocht werden.
Bestellen Sie Naturdärme eventuell bei Ihrem Metzger vor.

Es ist nicht erforderlich, bei der Herstellung von Wurst Nitrit-Pökelsalz zu verwenden, insbesondere bei Würsten, die frisch verwendet werden wie z. B. Bratwurst, Koch- und Brühwürste. Allerdings haben diese Würste dann eine graue Farbe.

Bei luftgetrockneter Dauerwurst (Mettwurst, Salami) sollte man wegen der Haltbarkeit nicht auf Nitritpökelsalz verzichten.
Rezeptbücher zur Wurstherstellung erhalten Sie im Buchhandel.

1. Wurstmasse nach Rezept herstellen.
2. Wenn Sie der Wurstmasse grobe Speckstücke zufügen wollen, verwenden Sie zum Zerkleinern des Specks das zweiflügelige Messer und die grobe Lochscheibe. Mischen Sie die Speckstücke unter die Wurstmasse.
3. Zum Füllen der Würste können Sie entweder das Kreuzmesser und die grobe Lochscheibe oder, wenn die Wurstmasse bereits fein genug ist, den Abstandshalter einsetzen.
4. Den Wurstfülltrichter mit dem dünnen Ende von innen durch den Verschlussring stecken. Verschlussring mit Wurstfülltrichter aufschrauben.
5. Den Wurstdarm (Natur-/Kunstdarm) in lauwarmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen, damit er elastisch wird.
6. Den Wurstdarm zum Füllen über den Wurstfülltrichter streifen.
7. Wurstmasse in die Einfüllschale geben. Gerät einschalten. Wurstmasse mit dem Stopfer nachdrücken. **Niemals mit den Fingern!** Der Wurstdarm wird automatisch gleichmäßig gefüllt.

Bauernbratwurst
800 g mageres Schweinefleisch aus der Keule, 200 g magerer, durchwachsener Speck aus der Schulter (ohne Schwarte), 1 schwach gehäufter EL Salz (ca. 20 g), ½ gestr. EL geriebene Muskatnuss, 1/3 TL Majoran, gerebelt, 1 TL geriebene Zitronenschale, 1 EL trockener Weißwein

Das Fleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.
Die Fleischmasse mit Salz, den Gewürzen und dem Wein verkneten und kühl stellen. Nach Geschmack kann anstelle des Majorans auch Kümmel verwendet werden.
Die Fleischmasse mit Hilfe des Wursteinfülltrichters wie oben beschrie-

ben in Schweinedärme abfüllen und in der gewünschten Länge abdrehen.
Die frischen Würste können gebraten oder gesiedet werden.
Die Wurstmasse kann statt in Därmen auch in Dosen oder Gläsern eingekocht werden. Die Kochdauer beträgt ca. 2 Stunden bei Gläsern mit einem Füllgewicht von ca. 400 g.

Stallhasenwurst
750 g Stallhasenfleisch ohne Knochen, 250 g Schweinerückenspeck ohne Schwarte, 2 Eigelb,1 schwach gehäufter EL Salz (20 g), 1 TL gemahlener weißer Pfeffer, ¼ TL gemahlene Muskatnuss, 1 TL geriebene Zitronenschale, 1 EL trockener Weißwein
Die Zubereitung und Verwendung erfolgt wie bei der oben beschriebenen Bauernbratwurst .

Leberwurst
2,5 kg gekochtes Schweinefleisch, 1 kg Schweineleber, 500 g gekochte Schweineschwarten, etwas Brühe, 75 g Salz, 1 Zwiebel, 1 Tütchen Leberwurstgewürz
Fleisch, Leber und Schwarten zwei Mal durch den Fleischwolf drehen. Die Zwiebel fein hacken und andünsten. Die Masse mit Brühe, Salz, Zwiebel und Leberwurstgewürz herzhaft abschmecken. Die Masse in vorbereitete Därme füllen, dabei die Därme nur zu ¾ füllen, damit diese beim Kochen nicht aufplatzen.
Leberwürste ca. 1 Stunde in schwach siedender Brühe gar ziehen lassen, zwischendurch den Darm mit einer Nadel anstechen, damit Luft entweichen kann.

Herstellung von Spritzgebäck mit dem Fleischwolf

1. Stellen Sie einen Spritzgebäckteig nach einem der unten stehenden Rezepte oder nach Ihrem Lieblingsrezept her.
2. Setzen Sie entweder das Kreuzmesser und die grobe Lochscheibe oder den Abstandshalter ein.
3. Entnehmen Sie die Musterschiene vom Spritzgebäckvorsatz.
4. Setzen Sie den Spritzgebäckvorsatz von innen in den Verschlussring und schrauben beides zusammen an das Schneckengehäuse. Achten Sie darauf, dass sich die Lochscheibe bzw. der Abstandshalter nicht verschieben.
5. Schieben Sie nun die Musterschiene vorne auf den Spritzgebäckaufsatz und wählen Sie das Muster aus, zu dem Sie den Teig formen möchten.
6. Füllen Sie den Teig in den Einfüllstutzen.
7. Gerät einschalten und den Teig mit dem Stopfer mit leichten Druck nach unten drücken.
8. Der Teig kommt in der gewählten Form vorn aus dem Spritzgebäckvorsatz und kann in der gewünschten Länge abgeschnitten werden.
9. Die Teigstücke als Stangen, S-Formen oder Kreise auf ein Backblech legen und nach Rezept backen.

Feines Kokos-Spritzgebäck

500 g Margarine, 300 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 5 Eigelb (Eiweiß anderweitig verwenden), 200 g Kokosflocken, 750 g Mehl

Die Margarine mit Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Die Eigelb nacheinander unterrühren. Kokosflocken und Mehl mischen und nach und nach unterkneten.

Den Teig kühl stellen und wie im obigen Rezept weiter verarbeiten.

TIPP:

Je zwei Plätzchen mit einer Kokoscreme zusammensetzen.

Dazu 250 g weiße Kuvertüre hacken, mit 15 g Kokosfett und 125 g Schlagsahne erhitzen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Mischung mind. 3 Stunden kalt stellen. Kalte Kokosmasse schaumig aufschlagen, z.B. mit dem ESGE-Zauberstab® dabei 1-2 EL Kokosraspeln und 1-2 EL Kokoslikör zufügen. In einen Spritzbeutel füllen und jeweils etwas Creme auf die Rückseite eines Plätzchens spritzen, ein zweites Plätzchen darauf setzen. Plätzchen kühl und trocken aufbewahren.

Mandel-Spritzgebäck

375 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1-2 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 500 g Mehl, 125 g geriebene Mandeln

Die Butter schaumig schlagen, z.B. mit dem ESGE-Zauberstab®, dann Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen, Ei unterrühren.

Das gesiebte Mehl und die Mandeln nach und nach unterrühren bzw. von Hand zu einem glatten Teig verkneten.

Den Spritzgebäckvorsatz nach Anweisung montieren und den Teig durch den Fleischwolf drehen. In gewünschter Länge abschneiden und als Stangen, S-Formen oder Kreise auf ein Backblech legen.

Bei 180 °C ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und nach Wunsch mit Kuvertüre verzieren. Kuvertüre können Sie einfach im UNOLD® Chocolatier 48667 schmelzen.

TIPP:

Nach Geschmack können Sie die geriebenen Mandeln auch durch Haselnüsse, Walnüsse oder Kokosraspeln ersetzen.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Fleischwolf 78131 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 und der Verordnung EC 1935/2004, Art 3 § 1 entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.
Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 28.5.2013
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 46 46 01 881
E-Mail obchod@befree.cz

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	7813101	Spritzgebäckvorsatz komplett		
	7813107	Lochscheibe 5 mm (mittel)		
	7813108	Lochscheibe 3 mm (fein)		
	7813109	Lochscheibe 7 mm (grob)		
	7813113	Stopfer		
	7813110	Kreuzmesser		
	7813104	Abstandshalter für Wurstfüller		
	7813102	Wurstfüll-Vorsatz		
	7813114	Einfüllschale		
	7813111	Schnecke		

Preise nur gültig bei Bestellungen direkt aus Deutschland. Bei Bestellungen aus anderen Ländern wenden Sie sich bitte direkt an unseren Kundenservice oder Ihren Händler. Preise verstehen sich inkl. Versand und gesetzl. MwSt.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78131

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	600 W, 230 V~, 50 Hz
Short-period operation:	1 minute
Dimensions L/W/H:	Approx. 37,5 x 18,0 x 32,5 cm W/D/H
Weight:	Approx. 4,2 kg
Housing material:	Plastic, black/Stainless steel, brushed
Material of attachments:	Polished aluminium (not dishwasher-safe), plastic
Knife:	Stainless steel
Power cord:	Approx. 100 cm
Features:	ON/OFF switch, reverse key
Accessories:	Instruction booklet, 3 mincer plates (fine, medium, coarse), shortbread biscuit attachment, sausage filling attachment, feedstick, 2 knifes

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall

only swith on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.

4. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
5. Keep the appliance out of reach of children.
6. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Never immerse the motor block in water or other liquids! Risk of short-circuit!
9. Ensure that the switch and the cable do not contact water! Should this happen, all parts must be completely dry before the appliance is used again.
10. Do not clean the mincer in a dish-washer.
11. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
12. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
13. The mincer should only be set up on a firm level working top.
14. Always disconnect the appliance from the mains before assembling, dismantling and cleaning the appliance or before exchanging mincing plates.
15. Only operate the mincer after it has been carefully assembled.
16. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
17. Route the lead cable so that it is prevented from being pulled or tripped over.
18. Never wrap the lead cable around the appliance.
19. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
20. Before connecting the appliance to the mains, make sure that the ON/OFF switch is in OFF position.
21. Do not use the appliance with accessories of other

manufacturers or brands, to prevent damage.
22. Use the mincer only indoors.
23. Never leave the mincer unattended. Keep the appliance out of reach of children. The mincer must not be used by children.
24. When transporting the appliance carry it with both hands at the motor block – not at the feed pan or the mincer.
25. Never push the food into the feeding tube with your fingers. Always use the feedstick for this purpose. Risk of injuries!
26. In order to avoid food blocking the feeding worm, do not fill in with excessive pressure, but only slightly.
27. If the food gets stuck in the feeding worm, press the reverse button II for a few seconds to remove the blocking.
28. If the appliance gets repeatedly blocked, disconnect the appliance from the mains. Open the worm housing and remove the obstacles. Then reassemble the appliance and continue to process the respective food. When switching over from I to O or to II, wait a few seconds until the motor has stopped.
29. The mincer must only be used to mince meat, fish, and vegetables. Do not mince hard parts such as bones, or nuts. Do not mince hard-fibre foods such as ginger etc.
30. Disconnect the appliance from the wall socket after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is connected to the wall socket.
31. Let the appliance cool off before cleaning it.
32. Never open the casing of the mincer. There is danger of electric shock.
33. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair.Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.

CAUTION:
Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock. Never push the food into the feeding tube with your fingers. Always use the feedstick for this purpose. Risk of injuries!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

ASSEMBLY OF THE MINCER

The switch of the mincer must be in the OFF position before the appliance is connected to the mains!

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices.
2. Clean all parts with a damp cloth, as described in the chapter “Cleaning and maintenance”.
3. Check if the appliance is switch off.
4. Place the motor block on a solid and flat surface. The switch has to be on the front side. Do not cover the ventilation openings in the bottom.
5. Insert the feeding worm into the worm housing. The tooth wheel at the end of the feeding worm should be greased after each cleaning with a greasing agent admitted for contact with foodstuff.
6. Place the cross bladed knife on the axle of the worm. The flat side of the knife must faces the outside (mincing plate), the rounded side the inside (feeding worm). If not correctly installed, the meat cannot be minced properly.
7. Place the required mincing plate onto the knife. The small arresting tab at the inner side of the worm housing must fit exactly into the little recess of the mincing plate.
8. Firmly screw on the closing ring while holding the mincing plate in place. Do not overtighten.
9. Place the mincer head in the opening of the motor block. The feeding tube faces the user. Press the locking button down and fix the mincer head, until the feeding tube is vertical. Then release the locking button.
10. Presse the feed pan firmly onto the feeding tube.
11. Connect the appliance to the mains.
12. The mincer is now ready for use.
    Important advice!
    The appliance disposes of an electronic control with time delay, so the motor will start only a few seconds after switching on.

MINCING MEAT

1. Assemble the mincer and install the required mincer plate.
2. Cut the meat into small pieces that will fit into the feed funnel. Remove very carefully all sinews.
3. Plug the power cord into a mains socket and switch on the mincer.
4. Start mincing with the coarse plate, continue with the medium and the fine plate. Never start with the fine plate first. Slowly feed the meat pieces into the feeding tube and push them down

with the feedstick. Do not apply excessive force.

Use only the feedstick to press down the meat. Never use the fingers! Risk of injuries!

5. If a piece of meat blocks the feeding worm, press the reverse button II for a few seconds to remove the blocking.
6. Then continue to mince the meat.
7. If the blocking occurs repeatedly, switch off the appliance, disconnect it from the mains. Unscrew the closing ring, remove the blocking by bones, sinews etc. in the worm. Then reassemble worm, knife, mincing plate and closing ring as described above. Put the plug into the receptacle and continue to mince.
8. The mincer will easily mince household quantities of meat (raw, cooked, different kinds of meat).
9. Let the appliance cool down after a working period of approx. 15 minutes.
10. We recommend to prepare a portion of meat, then mince it, then prepare and mince the next portion. This allows to motor to cool down in the meantime.
11. Switch off the mincer after use and disconnect the power cord from the mains socket.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Open the closing ring and switch the appliance on for some seconds. Any meat residues will fall out together with the knife and the mincing plate.

CAUTION: the blades of the knife are sharp.

2. **Switch off the mincer and disconnect the power supply cable from the mains. The motor must stop completely.**
3. Detach the mincer head from the motor block by pressing the locking button. Turn the mincer head towards the user while keeping the button pressed down and remove it from the motor block. Release the button.
4. Remove the mincer plate and the knife, if not yet done, and pull out the worm. Remove any meat residues.
5. Wash all removable parts in hot water with a mild detergent. Do not use any aggressive or abrasive detergents. Dry all parts carefully.
6. The parts are not dishwashersafe.
7. Wipe the motor block with a damp cloth. Do not clean the motor block under water, nor immerse it into water! Do not use alcohol, benzine, etc.!
8. The tooth wheel at the end of the feeding worm should be greased after each cleaning with a greasing agent admitted for contact with foodstuff.
9. Grease the mincer plate and knife with salad oil to prevent air corrosion.

RECIPES

You can prepare minced meat from all sorts of meat and use this meat for preparing meat balls, stuffings, pies etc.
You may also mince fish (fishbones) for fish balls.
All fresh ingredients must be cooled before processing (approx. 4 °C).

Rabbit pie
250 g rabbit meat (without bones), 250 g belly of pork, 125 g veal meat, 120 g bacon fat, 2 cloves of garlic, 1 tsp black pepper correls, 12 juniper berries, ¼ tsp nutmeg, 3-4 tbsp fresh herbs (parsley, thyme, sage), 1 egg, 2 tbsp calvados, 60 ml dry white wine
Mince meat and bacon, crush the spices in a mortar and add it to the meat, as well as herbs, egg, calvados and wine. Fill the mass into a greased, heat resistant dish and place it into a deep baking tin filled with water. Bake in the preheated oven for about 1.5-2 hours at 160 °C. Remove from the oven, let the pie cool down, then weigh down with a tray and a filled tin.
Leave the pie for about 1-2 days in the refrigerator before serving it.

Liver dumplings (a speciality from Southern Germany)
250 g of pork liver, 1 clove of garlic, 3 slices of bread, 100 ml warm milk, ½ tsp salt, 1 egg, 1 tbsp of lard
Pass liver and garlic through the mincer. Cut the bread into small cubes and soak it in the milk. Mix liver, bread, spices, egg and lard. Form meat balls and let them cook in a meat stock for about 20 minuntes. Serve the dumplings either with the stock or with sauerkraut.

Sausage filler

All fresh ingredients must be cooled to approx. 4 °C.
When using rind, these must be cooked before processing.
Order the natural sausage casing from your butcher.

It is not necessary to use special pickle salt for sausage, in particular for sausages which are used fresh, but in this case the sausage will have a greyish colour.

For preparing dried hard sausage like salami, special nitrite pickle salt is required to conserve the sausage.

1. Prepare the sausage stuffing according to your recipe.
2. If you want to add coarse bacon pieces to the sausage, cut them before by using the bacon knife and add them to the sausage stuffing.
3. For filling you may either mount the knife and the coarse mincing plate (10) or optionally the distance piece (4).

4. Insert the sausage filling funnel with the thin end from inside through the closing ring. Screw on the closing ring.
5. Soak the sausage casing (natural or artificial) in luke warm water for approx. 15 min. to make it elastic.
6. Slip the sausage casing over the tube.
7. Place the sausage meat on the filling pan. Switch on the mincer. Press the sausage meat into the mincer with the feedstick. **Never use your fingers for this purpose!** The sausage casing will be automatically and uniformly filled.

Liver paté

2,5 kg cooked pork meat, 1 kg pork liver, 500 g cooked liver rinds, some meat stock, 75 g salt,1 onion, 1 portion of liver sausage spices

Pass meat, liver, and rinds two times through the mincer. Chop the onion and brown it. Mix all ingredients and season the mass.

Fill the mass into the prepared casings, but only fill to a maximum of 2/3 to avoid the casing from bursting during cooking.

Cook for about 1 hr in slightly simmering meat stock. Pick the casing with a needle to allow the air to escape.

Grill sausages

800 g lean pork meat, 200 g lean pork belly without rind, 1 tbsp salt, ½ tbsp nutmeg, 1/3 tsp marjoram, 1 tsp lemon peels, 1 tbsp white wine

Pass the meat through the medium mincer plate.

Mix the meat with salt and spices and cool it.

Fill the mass into natural pork casings as described above.

The fresh sausages can be grilled or cooked.

Preparation of shortbread biscuits

1. Prepare a shortbread dough according to the recipe below.
2. Insert either the knife and the coarse mincing plate or the distance piece.
3. Remove the pattern plate from the short-bread attachment.
4. Fit the shortbread attachment into the worm housing and fix it with the closing ring. Take care that the attachments are kept in position.
5. Now reassemble the pattern plate and choose your preferred pattern.
6. Fill the dough into the feeding tube.
7. Switch the appliance on and press the dough into the worm housing by means of the feed-stick.
8. The dough comes out in the desired pattern and can be cut into pieces.
9. Place the dough pieces on a baking plate as sticks, S-forms, or circles and bake the biscuits.

Almond shortbread

375 g of butter or margarine, 250 g sugar, Vanilla sugar to taste, 1 pinch of salt, 1 egg, 500 g of flour, 125 g of grated almonds

Whip the butter with sugar, then add vanilla sugar, salt, egg and flour as well as the grated almonds.

Install the shortbread attachment as described above and pass the dough through the mincer.

Form shortbread and place it on a greased baking sheet. Bake for approx. 10 minutes at 180 °C. Decorate with chocolate coating.

Almonds can be replaced by hazelnuts, walnuts or coconut flakes.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 78131

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	600 W, 230 V~, 50 Hz
Courte durée de servic :	1 minute
Dimensions :	Env. 37,5 x 18,0 x 32,5 cm L/P/H
Poids:	Env. 4,2 kg
Carter-moteur :	Plastique, noir/acier inox, brossé
Eléments amovibles :	Aluminium poli / plastique
Couteau :	Acier inoxydable
Cordon d'alimentation :	Env. 100 cm
Caractéristiques :	Interrupteur I/O, touche de marche arrière
Accessoires :	Notice d'utilisation, 3 disques à trous (fin, moyen, grossier), accessoire pour les sablés, entonnoir de remplissage de saucisse, bâton à fourrer, 2 couteau

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position

d‘utilisation prévue normalement, qu‘ils sont surveillés ou qu‘ils ont été instruits au niveau de l‘utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l‘appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l‘entretenir.

4. Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
5. Tenir l’appareil hors de portée des enfants.
6. Vérifier que l’installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu’à un courant alternatif.
7. Cet appareil n‘est pas destiné à être mis en marche au moyen d‘un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
8. Ne plongez le bloc moteur jamais dans l’eau ou tout autre liquide. Risque de court-circuit!
9. L‘interrupteur et le cordon d’alimentation ne doivent jamais entrer en contact avec de l‘eau. Si c‘est malgré tout le cas, les pièces devront être entièrement séchées avant l‘utilisation.
10. Ne pas mettre le hachoir au lave-vaisselle.
11. Ne jamais manipuler l’appareil ou son cordon d’alimentation avec les mains mouillées.
12. L’appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d’hébergement,
    - dans des chambres d’hôtes ou maisons de vacances.
13. N’utilisez le hachoir que sur une surface de travail plane.
14. Avant l‘assemblage, le démontage, le nettoyage ou le remplacement des disques à trous, débranchez toujours la fiche secteur.
15. Le hachoir doit uniquement être mis en service lorsqu‘il a été assemblé soigneusement comme il convient.
16. Afin d’éviter tout accident en présence d’enfants, ne pas laisser pendre le cordon d’alimentation.
17. Veillez à ce que le cordon d’alimentation ne dépasse pas la surface de travail étant donné qu‘il y a risque d‘accidents, surtout lorsque des jeunes enfants tirent éventuellement sur le cordon d’alimentation.

18. Placer le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer dessus ou trébucher.
19. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
20. Ne pas utiliser le hachoir en plein air.
21. Avant de raccorder l'appareil assurez-vous que le commutateur se trouve dans la position O.
22. Pour éviter tout dommage, ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, ni des éléments d'une autre marque que celle de l'appareil.
23. Après utilisation et avant toute opération de nettoyage, éteindre et débrancher l'appareil.
24. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est encore branché.
25. Portez l'appareil en saisissant le bloc moteur avec les deux mains et non pas la coupe de remplissage ou le hachoir.
26. Utilisez l'appareil exclusivement pour hacher de la viande, du poisson et des légumes. N'introduisez pas de parties dures telles que des os par exemple. Ne hachez pas d'aliments fibreux durs tels que le gingembre, etc.
27. Ne pressez jamais les aliments avec les doigts dans la tube de remplissage, utilisez le bâton à fourrer! Danger de lésions !
28. Pour éviter un blocage, n'exercez jamais une pression trop élevée.
29. Si le hachoir est bloqué, pressez la touche retour II pour quelques instants pour enlever le bloquage.
30. Si le blocage se répète, mettez le hachoir hors marche et tirez la fiche. Ouvrez le boîtier du hachoir et enlevez le blocage. Puis rassemblez l'appareil comme décrit et continuez. En changeant de marche de I à O ou de O à II, attendez quelques instants jusqu'à ce que le moteur a arrêté.
31. Laisser refroidir l'appareil dans son intégralité avant de le nettoyer.
32. Afin d'éviter tout choc électrique, ne jamais ouvrir le bloc moteur du hachoir.
33. Contrôler régulièrement l'état de l'appareil, de la prise ainsi que du cordon d'alimentation. En cas d'usure ou de détérioration du câble ou d'autres éléments, retourner l'appareil ou son support à notre service après-vente chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.

Prudence :
N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.
Ne pressez jamais les aliments avec les doigts dans la tube de remplissage, utilisez le bâton à fourrer! Danger de lésions !

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

ASSEMBLAGE

Avant de brancher la fiche au réseau, vérifiez que le hachoir est hors circuit!

1. Enlevez tous les emballages et, le cas échéant, retirez les protections de transport.
2. Essuyez soigneusement tous les composants de l'appareil avec un chiffon humide (cf. « Nettoyage et entretien »).
3. Assurez-vous que l'interrupteur se trouve dans la position O.
4. Placez le bloc moteur sur un plan de travail solide et plat avec l'interrupteur au front. Ne pas couvrir les fentes de ventilations en bas.
5. Insérez l'hélice dans le boîtier du hachoir. Graisser le but de l'hélice avec une graisse permis pour le contact avec des aliments.
6. Placez le couteau à 4 lames sur l'axe de l'hélice. Le côté plat montre à l'extérieur vers le disque, le côté arrondi vers l'intérieur du hachoir. Si le couteau n'est pas mis correctement, la viande n'est pas hachée proprement.
7. Placez le disque sur l'axe. Le petit tenon à l'intérieur du boîtier doit bien s'adapter à l'évidement du disque.
8. Vissez la bague de fermeture tout en tenant le disque en place. Ne pas visser trop fort.
9. Montez le boîtier de l'hachoir au bloc moteur :
10. Posez le bôitier dans l'ouverture à la gauche du bloc moteur, l'ouverture de chargement montre vers l'utilisateur. Pressez la touche de déverrouillage et visser le boîtier en sens inverse horaire. Dégagez la touche.
11. Posez la coupe de remplissage sur l'ouverture de chargement.
12. Raccordez l'appareil à une prise de courant.
13. Maintenant le hachoir est prêt à l'emploi.

Information importante :
L'appareil dispose d'un contrôle électronique avec mise en marche retardée, donc le moteur ne se met en marche que quelques instants après avoir pressé la touche MARCHE.

HACHER DE LA VIANDE

1. Assemblez le hachoir comme décrit en utilisant le disque à trous de votre choix.
2. Coupez la viande en morceaux en enlevant soigneusement les tendons.
3. Branchez la fiche secteur, mettez l'appareil en circuit.
4. Remplissez la viande lentement dans la tubulure. Commençez avec le disque gros-

sier, puis continuez avec le disque moyen et fin. Utilisez le bâton à fourrer. N'exercez pas trop de pression avec le bâton à fourrer.

Poussez les morceaux de viande uniquement avec le bâton à fourrer et jamais avec les doigts! Danger de lésions !

5. Si l'hélice est bloquée, poussez la touche de marche AR (II) pour éliminer le blocage.
6. Puis continuez de hacher la viande.
7. Si le blocage se répète, mettez l'appareil hors marche, débranchez-le et dévissez la bague de fermeture. Enlevez le bloquage causé par des os ou des tendons, puis rémontez tous les éléments et continuez de travailler.
8. Après une durée de marche de 15 minutes laissez refroidir l'appareil avant de hacher la prochaine portion de viande.
9. Nous recommandons de préparer une portion de viande, puis de l'hacher, puis préparez une autre portion. Cela permet au moteur de refroidir.
10. Après l'utilisation débranchez l'appareil et tirez la fiche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Dévissez la bague de fermeture et mettez l'appareil en marche pour quelques instant. Le couteau et le disque sont poussés dehors avec les restes de viande.

Attention : Le couteau est tranchant !

2. **Débranchez l'appareil et tirez la fiche. Rassurez-vous que le moteur s'est arrêté.**
3. Démontez le boîtier du hachoir en pressant la touche de déverrouillage. Tournez le boîtier vers l'utilisateur et enlevez-le. Dégagez la touche.
4. Enlevez le couteau, le disque et l'hélice et enlevez les restes de viande.
5. Lavez toutes les pièces amovibles (sauf le bloc moteur) dans de l'eau savonnée chaude et essuyez-les. N'utilisez pas des produits de nettoyage agressifs. Les pièces ne conviennent pas au lave-vaisselle.
6. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide. Il ne doit en aucun cas être nettoyé sous l'eau coulante ou être plongé dans l'eau. N'utilisez jamais de l'alcool, de l'éther de pétrole, etc.!
7. Graisser le but de l'hélice avec une graisse permis pour le contact avec des aliments.
8. Graissez les disques à trous et le couteau avec un peu d'huile de table pour éviter la corrosion par air.

RECETTES

Pâté au lapin

250 g de viande de lapin sans os, 250 g de viande de porc, 125 g de viande de veau, 120 g de lard gras, 2 gousses d'ail, 1 p.c. de poivre noir, 12 baies de genièvre, ¼ p.c. de muscat, 3-4 g.c. d'herbes hachés (persil, thyme, sauge), 1 œuf, 2 g.c. de calvados, 60 ml de vin blanc sec

Passer les viandes par le hachoir. Broyez les épices dans un mortier. Ajoutez les épices, l'œuf, les herbes, le calvados et le vin à la viande. Remplissez cette farce dans un moule graissé et faites cuire dans un plat de cuisson rempli de l'eau dans le four à 160 °C pour 1,5 à 2 hrs. Enlevez le pâté du four, laissez-le refroidir

un peu et mettez ensuite une boîte en haut pour alourdir le pâté.
Conservez le pâté au frais pour 1-2 jours avant de le servir.

Quenelles de foie
(une specialité allemande)
250 g de foie de porc, 1 gousse d'ail, 3 tranche de pain, 100 ml de lait chaud, ½ p.c. de sel, 1 oeuf, 1 p.c. de lardons

Passer la foie et l'ail par le hachoir. Couper le pain en petits morceaux et les faire tremper dans le lait chaud. Mélanger la foie, le pain, les épices, l'oeuf et les lardons.
Former des quenelles et les faire cuire dans un bouillon pendant 20 minutes. Servir les quenelles soit dans le bouillon soit avec de la choucroûte.

Entonnoir de remplissage de sauciss

Il faut bien refroidir les ingrédients à 4 °C environ. En utilisant des couennes, il faut les cuire avant de les hacher. Demandez votre boucher de vous procurer des boyaux.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel à nitrite pour les saucisses frais. Dans ce cas les saucisses seront plutôt grisâtre.

Pour les saucissons secs il faut ajouter du sel à nitrite pour une bonne conservation

1. Préparez une farce pour saucisses selon votre recette.
2. Si vous voulez ajouter des lardons, coupez-les avec le coteau à lardons et ajoutez-les à la chair préparée.
3. Pour remplir le boyau prenez soit le couteau et le disque grossier ou si la chair est déjà assez fine, l'écarteur.
4. Posez, de l'intérieur, l'extrémité mince de l'entonnoir par la bague de fermeture. Vissez la bague de fermeture.
5. Trempez le boyau pendant 15 minutes env. dans de l'eau tiède afin de le rendre élastique.
6. Enfilez ensuite le boyau sur l'entonnoir pour pouvoir le remplir.
7. Mettez la farce de saucisse dans la coupe de remplissage. Mettez l'appareil en marche. Fourrez la farce au moyen du bâton à fourrer. Ne fourrez jamais à l'aide des doigts. Le boyau est automatiquement rempli de façon uniforme.

Saucisson de pâté de foie
2,5 kg de viande de porc cuite, 1 kg de foie de porc, 500 g de couennes de porc cuites, un peu de bouillon, 75 g de sel, 1 oignon, 1 sachet d'épices pour pâté de foie.
Passer la viande cuite, les couennes cuites et la foie par le hachoir. Hacher et dorer l'oignon. Ajouter l'oignon, les épices et le bouillon à la farce.
Remplissez la masse dans les boyaux préparés, mais seulement à 2 tiers pour éviter que les boyaux crèvent pendant la cuisson. Cuire les saucisses dans un bouillon à température basse. Piquer avec une aiguille dans le boyaux pour laisser échapper l'air.

Saucisse à griller
800 g de viande de porc, 200 g de poitrine de porc sans couenne, 1 g.c. de sel, ½ p.c. de muscat, ½ p.c. de marjolaine, 1 p.c. de zestes de citron, 1 g.c. de vin blanc.
Passer la viande par le disque moyen du hachoir. Ajoutez le sel, les épices et le vin et mettez la farce au froid.
Remplissez les saucisses comme décrit.
On peut griller les saucisses ou bien les cuire dans un bouillon.

Préparation de sablés

1. Préparez une pâte selon la recette ci-jointe ou selon votre propre recette.
2. Pour faire des sablés prenez soit le couteau et le disque grossier ou l'écarteur.
3. Enlevez la glissière avec les dessins.
4. Placez l'accessoire pour sablés dans la bague de fermeture et vissez la bague sur le boîtier.
5. Puis insérez la glissière et choisissez le dessin.
6. Mettez la machine en marche et remplissez la pâte dans l'ouverture de chargement en utilisant la bague.
7. La pâte sort du boîtier dans la forme choisie. Coupez-la en morceaux.
8. Placez les morceaux de pâte sur une plaque de four graissée en forme de bague, de S ou de cercle et faites-les cuire selon la recette.

Sablés aux amandes

375 g de beurre, 250 g de sucre, 1-2 sachets de sucre à la vanille, 1 prise de sel, 1 œuf, 500 g de farine, 125 g d'amandes râpées

Fouettez le beurre avec le sucre, ajoutez le sel, le sucre à la vanille, et l'oeuf. Ajoutez la farine et les amandes. Montez le hachoir avec l'accessoires pour sablés.

Passer la pâte par le hachoir et formez des sablés.

Faites cuire au four préchauffé à 180°C pour env. 10 minutes.

Décorez les sablés avec de la couverture fondue. On peut remplacer les amandes par les noix, les noisettes ou les flocons de coco.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78131

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	600 W, 230 V~, 50 Hz
Kortbedrijf:	1 minuten
Afmetingen:	B/T/H ca. 37,5 x 18,0 x 32,5 cm
Gewicht:	Ca. 4,2 kg
Behuizing:	Kunststof, zwart/Edelstaal, geborsteld
Opzetelementen:	Spuitgietaluminium (niet geschikt voor de afwasmachine)/Kunststof
Mes:	Edelstaal
Voedingskabel:	Ca. 100 cm
Uitrusting:	AAN/UIT-schakelaar, terugloopttoets voor kortdurige terugloo
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, 3 gatenschijven (grof, medium, fijn), spritsgebakelement, worstvultrechter, stamper, 2 messen

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begre-

pen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.

4. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
5. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
6. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
8. Dompel het motorblok in geen geval in water of andere vloeistoffen. Er bestaat het gevaar van kortsluiting en levensgevaar.
9. Schakelaar en kabel mogen niet met water in aanraking komen. Mocht dit toch gebeuren, dienen alle onderdelen helemaal droog te zijn voordat deze weer in gebruik worden genomen.
10. De motorblok mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
11. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
12. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
13. Gebruik de gehaktmolen alleen op een vlak werkblad.
14. Vóór het in elkaar zetten, uit elkaar nemen, schoonmaken en wisselen van opzetelementen altijd de netstekker trekken!
15. Het apparaat mag alleen in bedrijf worden genomen nadat het correct is in elkaar gezet.
16. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
17. Het snoer moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.
18. Wikkel nooit het snoer om het toestel.
19. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
20. Controleer of het apparaat op UIT/O gezet is voordat u de stekker in een stopcontact steekt.
21. Gebruik de gehaktmolen uitsluitend in binnenruimten.

22. De gehaktmolen nooit zonder toezicht laten als er kinderen in de buurt zijn, en het apparaat niet door kinderen laten bedienen.
23. Als u de gehaktmolen transporteert, draag deze dan a.u.b. met de beide handen aan het motorblok, nooit aan de vulschaal of aan het wormhuis.
24. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het kleinhakken van vlees, vis en groenten. Geen harde stukken zoals botten of noten hakken, geen levensmiddelen met harde vezels zoals gember kleinmaken.
25. Gebruik voor het invullen van de levensmiddelen altijd de vultrechter. Grijp nooit met de vingers in de vultrechter of van voren in het wormhuis. Er bestaat gevaar van letsel.
26. Om een vastklemmen van de levensmiddelen in de worm te voorkomen, de levensmiddelen altijd slechts met een zachte druk in de vultrechter schuiven.
27. Mocht er toch eens een stuk vastraken, druk dan a.u.b. even op de terugloop toets, om het blokkeren uit de weg te ruimen.
28. Wanneer het apparaat herhaaldelijk blokkert is, schakel dan het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Het wormhuis openen en de vastgeklemde stukken verwijderen. Daarna het apparaat weer in elkaar zetten en met de verwerking doorgaan. Bij het omschakelen van AAN/I op UIT/O of op Terugloop/II altijd enkele seconden wachten om er zeker van te zijn dat de motor niet meer draait.
29. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
30. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
31. Laat het apparaat vóór het reinigen afkoelen.
32. Open in geen geval de behuizing van de apparaat. Er bestaat gevaar van letsel door elektrische schokken.
33. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of de basis in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/ of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.

LET OP:

Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

Gebruik voor het invullen van de levensmiddelen altijd de vultrechter. Grijp nooit met de vingers in de vultrechter of van voren in het wormhuis. Er bestaat gevaar van letsel.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

MONTAGE VAN DE GEHAKTMOLEN

Controleer of het apparaat uitgeschakeld is voordat u de stekker in het stopcontact steekt!

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen.
2. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.
3. Overtuigt u zich ervan dat de schakelaar op UIT/O staat.
4. Zet de gehaktmolen zo op een stevige, vlakke plaats dat de AAN/UIT-schakelaar naar voren wijst. De ventilatie-openingen op de bodem moeten vrij zijn.
5. De worm met het tandwiel naar binnen in het wormhuis invoeren en iets draaien tot de worm in het motorblok vast zit. Naar het schoonmaken het tandwiel van de worm invetten met een middel dat voor levensmiddelen toegelaten is.
6. Kruismes zo op de as van de transportworm zetten dat de gladde zijde naar buiten in richting gatenschijf en de ronde zijde in richting worm wijst. Als het mes verkeerd wordt geplaatst, kan geen vlees worden gehakt.
7. Gewenste gatenschijf op het mes zetten. De kleine vergrendelingstap aan de binnenste voorkant van het wormhuis moet precies in de betreffende uitsparing aan de gatenschijf passen.
8. Nu de sluitring goed vastschroeven. Houd de gatenschijf daarbij met een hand vast opdat de uitsparing op de vergrendelingstap verblijft. Let op: sluitring niet overdraaien.
9. Eerst het wormhuis monteren. Zet het huis in de opening aan de linkerzijde van het motorblok, de vultrechter wijst naar de gebruiker. Dan de ontgrendeltoets boven op het motorblok naar beneden drukken en het wormhuis tegen de klok in, d.w.z. van de gebruiker weg, draaien, tot de vultrechter loodrecht staat. Ontgrendeltoets loslaten.
10. Zet de vulschaal op de vultrechter. De brede zijde van het opvangvlak wijst naar rechts naar het motorhuis.
11. Nu de stekker in een stopcontact steken.
12. De gehaktmolen is nu klaar voor gebruik.

Belangrijke informatie:

Het apparat beschikt over een elektronische stuurinrichting, zodat het motor eerst elke ogenblike naar het inschakelen te lopen beginnt.

VLEES HAKKEN MET DE GEHAKTMOLEN

1. De gehaktmolen volgens de instructies in elkaar zetten en daarbij de gewenste gatenschijf inzetten.
2. Het vlees in passende stukken snijden. Verwijder daarbij zorgvuldig alle pezen en resten van botten.
3. Stekker in het stopcontact steken, het apparaat inschakelen.
4. Vlees langzaam in de vultrechter doen. Principieel eerst een keer met de grove schijf doordraaien, daarna naar wens nogmaals met de medium of met de fijne schijf. Het vlees met de stamper met zachte druk naar beneden drukken. Druk in geen geval te hard op de stamper.

Gebruik bij het indrukken van het vlees alleen de stamper. Druk nooit vlees met de vingers in de vultrechter: Gevaar van letsel!

5. Als er een stuk vlees vastklemt, kunt u kort op de terugloopteets drukken om de blokkering te verhelpen.
6. Daarna kunt u doorgaan met het kleinhakken.
7. Als er herhaaldelijk blokkeringen ontstaan, het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en de sluitschroef losdraaien. Het pezen of botten dat de blokkering veroorzaakt heeft, verwijderen, kruismes, gatenschijf en sluitschroef weer volgens de instructies monteren. Dan de stekker in het stopcontact steken, het apparaat inschakelen en het kleinhakken voortzetten.
8. De gehaktmolen is zonder meer geschikt voor het verwerken van in de huishoud gebruikelijke hoeveelheden vlees (rauw, gekookt, verschillende soorten).
9. Schakel het apparaat na een bedrijfsduur van 15 minuten uit en laat het weer afkoelen voordat u de volgende portie vlees verwerkt.
10. Wij adviseren om het vlees in meerdere porties te verdelen en afwisselend voor te bereiden en door te draaien. Hierdoor kan de motor in de tussentijd een beetje afkoelen.
11. Na gebruik het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. De sluitring eraf schroeven en het apparaat nog eens even voor 2-3 seconden inschakelen. Daarbij worden vleesresten en het mes en de gatenschijf naar voren naar buiten geschoven.

Let op: De snijkanten van het mes zijn scherp!

2. **Dan het apparaat uitschakelen en de netstekker uit het stopcontact trekken. Overtuigt u zich ervan dat de motor tot stilstand is gekomen.**
3. Nu het wormhuis van het motorblok afnemen. Hiervoor de ontgrendeltoets drukken, het wormhuis naar de gebruiker toe draaien en van het motorblok afnemen. Toets weer loslaten.
4. Kruismes er afnemen. Worm eruit trekken en alle vleesresten verwijderen.
5. Alle onderdelen (met uitzondering van het motorblok) in heet water met een mild afwasmiddel schoonmaken en goed afdrogen. Geen scherpe reinigingsmiddelen gebruiken.

6. Attentie: De metalen onderdelen zijn niet geschikt voor de afwasmachine.
7. Motorblok alleen van de buitenkant met een vochtige doek afvegen. Motorblok niet onder stromend water schoonmaken en niet in water indompelen. Geen spiritus, wasbenzine e.d. gebruiken.
8. Naar het schoonmaken het tandwiel van de worm invetten met een middel dat voor levensmiddelen toegelaten is.
9. De gatenschijf en het kruismes met een beetje slaolie invetten om corrosie te voorkomen.

RECEPTEN

U kunt met de gehaktmolen gehakt van iedere gewenste vleessoort maken en dit vers verder gebruiken, bijv. voor gehaktballen, gebraden gehakt, vullingen enz.
U kunt ook visfilet (zonder graten) kleinmaken, bijv. voor visballen.
Alle verse ingrediënten, vooral vlees, moeten voor de verwerking goed gekoeld zijn (ca. 4 °C).

Konijnpâté
250 g konijnvlees zonder botten, 250 g varken buikstuk, 125 g kalfsvlees, 120 g verse vette spek, 2 knoflookteentjes, 1 TL zwarte peper korrels, 12 jeneverbessen, ¼ TL geraspte muscaat, 3-4 EL gehakte kruiden naar smaak (peterselie, tijm, salie), 1 ei, 2 EL calvados, 60 ml droge witte wijn
Alle vleessoorten met de spek door de molen draaien. Specerijen in de vijzel fijnstampen en samen met de kruiden, ei, calvados en wijn aan de vleesmassa toevoegen.
De massa in een ingevette, vuurbestendige vorm vullen en in de met water gevulde vetopvangbak in de voorverwarmde oven bij 160 °C ongeveer 1,5 - 2 uur garen.
Uit de oven nemen, iets laten afkoelen, dan een bord op de pâté leggen en deze met een doos of iets dergelijks bezwaren.
Laat de pâté voor het gebruik 1 à 2 dagen in de koelkast doortrekken.

Leverknoedels
Ingrediënten voor 4 porties:
250 g verse varkenslever, 1 knoflookteentje, 3 broodjes van de voorgaande dag, 100 ml warme melk, ¼ TL zout, 1 ei, 1-2 EL uitgelaten varkensreuzel
Lever met knoflook door de gehaktmolen draaien. Broodjes klein snijden, in de warme melk laten inweken. Lever met de broodjes, de kruiden, het ei en de reuzel tot een smeuïg deeg kneden.
Met natte handen knoedels vormen en in een zacht kokende, stevige vleesbouillon 16-20 min. garen.
Leverknoedels in de bouillon of met zuurkool serveren.

Maken van worst met de gehaktmolen

Alle verse ingrediënten, vooral vlees, moeten voor de verwerking goed gekoeld zijn (ca. 4 °C).
Als u zwoerden gebruikt, moeten deze vóór het kleinmaken week worden gekookt.
Bestel natuurdarm eventueel vooraf bij uw slager.
Het is niet nodig om bij het maken van worst nitriet-pekelzout te gebruiken, vooral bij worsten die vers gebruikt worden zoals braadworst en kookworst. De worsten hebben dan echter een grijze kleur. Bij aan de lucht gedroogde harde worst (metworst, salami) is het gebruik van nitriet-pekelzout aan te bevelen vanwege de houdbaarheid.

1. Worstmassa volgens het recept bereiden.
2. Als u grove stukken spek aan de worstmassa wilt toevoegen, gebruik dan van tevoren voor het kleinmaken van de spek de speksnijmes in plaats van de kruismes.
3. Om de worsten te vullen kunt u of het kruismes en de grove gatenschijf of, als de worstmassa reeds fijn genoeg is, de afstandhouder gebruiken.
4. De worstvultrechter met het dunne einde van binnen door de sluitring steken. Sluitring met worstvultrechter erop schroeven.
5. De worstdarm (natuur-/kunstdarm) in lauw water ca. 15 min. laten inweken zodat deze elastisch wordt.
6. De worstdarm voor het vullen over de worstvultrechter trekken.
7. Worstmassa in de vulschaal doen. Apparaat inschakelen. Worstmassa met de stamper erin drukken. Nooit met de vingers! De worstdarm wordt automatisch gelijkmatig gevuld.

Boerenbraadworst

800 g mager varkensvlees van de dij, 200 g magere, doorregen spek uit de schouder, zonder zwoerd, 1 afgestreken EL zout (ca. 20 g), ½ afgestr. EL geraspte muscaat, 1/3 TL majoraan, 1 TL geraspte citroenschil, 1 EL droge witte wijn

Het vlees door de medium schijf van de gehaktmolen draaien.

Het vlees met het zout, de specerijen en de wijn tot een massa kneden en op een koele plaats zetten. Naar smaak kan in plaats van de majoraan ook cumijn worden gebruikt.

De vleesmassa met behulp van de worstvultrechter zoals boven beschreven in varkendarm vullen en in de gewenste lengte afdraaien. De verse worstjes kunnen gebraden of gekookt worden.

Leverworst

2,5 kg gekookt varkensvlees, 1 kg varkenslever, 500 g gekookte varkenszwoerden, een beetje bouillon, 75 g zout, 1 ui, 1 pakje leverworstkruiden

Vlees, lever en zwoerden twee keer door de gehaktmolen draaien. De ui fijn hakken en aanstoven. De massa met bouillon, zout, ui en leverworstkruiden pittig op smaak brengen. De massa in voorbereide darm vullen, daarbij de darm allen voor ¾ vullen, opdat de darm bij het koken niet openbarst.

Leverworsten ca. 1 uur in zacht kokend bouillon laten gaar trekken, tussendoor de darm met een naald inprikken zodat er lucht kan ontsnappen.

Maken van spritsgebak met de gehaktmolen

1. Bereid een spritsgebakdeeg volgens een van de volgende recepten of volgens uw persoonlijke lievelingsrecept.
2. Plaats of het kruismes en de grove gatenschijf of de afstandhouder in het apparaat.
3. Verwijder het patroon van het spritsgebakelement.
4. Zet het spritsgebakelement van binnen in de sluitring en schroef de beiden samen aan het wormwiel. Let erop dat de gatenschijf resp. de afstandhouder niet verschuiven.
5. Schuif nu het patroon voren op het spritsgebakelement en kies het patroon waartoe u het deeg wilt vormen.
6. Vul het deeg in de vultrechter.

7. Apparaat inschakelen en het deeg met de stamper met lichte druk naar beneden drukken.
8. Het deeg komt in de gekozen vorm aan de voorkant uit het spritsgebakelement en kan in de gewenste lengte worden afgesneden.
9. Deegstukken als stangen, S-vormen of kringetjes op een bakplaat leggen en volgens het recept bakken.

Amandelen-spritsgebak

375 g boter of margarine, 250 g suiker, 1-2 pakjes vanillesuiker, 1 snufje zout, 500 g bloem, 125 g geraspte amandelen

De boter met een pureerstaaf of een mixer tot schuim kloppen, dan suiker, vanillesuiker en zout langzaam bijvoegen.

De gezeefde bloem en de amandelen langzaam onderroeren resp. met de hand tot een gladde deeg kneden.

Het spritsgebakelement volgens de instructies monteren en het deeg door de gehaktmolen draaien. In de gewenste lengte afknippen en als stangen, S-vormen of kringetjes op een bakplaat leggen.

Bij 180 °C ca. 10 minuten bakken. Afkoelen laten en naar wens met couverture garneren.

TIP:

Naar smaak kunt u in plaats van geraspte amandelen ook hazelnoten, walnoten of geraspte kokos gebruiken.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 78131

DATI TECNICI

Potenza:	600 W, 230 V~, 50 Hz
Funzionamento di breve durata:	1 min
Ingombro (B/P/A):	Cca. 37,5 x 18,0 x 32,5 cm
Peso:	Cca. 4,2 kg
Corpo:	Plastica, colore nero/Acciaio inox spazzolato
Applicazioni:	Alluminio pressofuso (non adatto al lavaggio in lavastoviglie), plastica
Lama a croce:	Acciaio inox
Cavo di alimentazione:	Ca. 100 cm
Dotazione:	Interruttore di accensione e spegnimento EIN/AUS, pulsante di inversione per invertire brevemente la direzione di avanzamento del prodotto
Accessori:	Istruzioni per l'uso, 3 dischi forati (con fori grandi, medi, piccoli), accessorio per biscotti, imbuto per insaccare, spingitore, 2 coltelli

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando nor-

malmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.

4. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
5. Conservare l'apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
6. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
7. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
8. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Pericolo di morte per corto circuito!
9. L'interruttore e il cavo non devono entrare in contatto con l'acqua. Qualora ciò dovesse avvenire, prima di riutilizzare l'apparecchio accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
10. Lo tritacarne non deve essere lavato in lavastoviglie.
11. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
12. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
13. Utilizzare il tritacarne solo su una superficie di lavoro piana.
14. Togliere sempre la spina dalla presa di corrente prima di procedere con le operazioni di montaggio, smontaggio, pulizia e cambio degli accessori!
15. L'apparecchio deve essere messo in funzione solo dopo essere stato montato correttamente.
16. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
17. Il cavo deve essere sistemato in modo tale da non essere tirato o da inciamparci.
18. Non avvolgere per nessun motivo il cavo attorno all'apparecchio.
19. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
20. Verificare che l'apparecchio sia su AUS/O prima di inserire la spina nella presa di corrente.

21. Lo tritacarne è destinato solo a un uso interno.
22. Non lasciare il tritacarne incustodito in presenza di bambini e non consentire ai bambini di farne uso.
23. Durante il trasporto del tritacarne, si invita ad afferrarlo con entrambe le mani dal blocco motore, mai dal piatto di riempimento o dal corpo contenente la coclea.
24. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per tritare carne, pesce e verdure. Non tritare parti dure come ossa o noci. Non tritare alimenti a fibra dura, p.e. zenzero.
25. Per immettere gli alimenti utilizzare sempre il tubo di alimentazione. Non infilare mai le dita nel tubo di alimentazione o davanti nel corpo della coclea. Pericolo di ferimento!
26. Per evitare che gli alimenti si blocchino nella coclea, si consiglia di spingerli sempre esercitando solo una leggera pressione.
27. Se tuttavia ciò dovesse succedere, premere il pulsante di inversione in modo da sbloccare l'intasamento e quindi procedere con la tritatura.
28. In caso di ripetuti intasamenti, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Aprire il corpo della coclea e rimuovere il blocco. Quindi rimontare l'apparecchio seguendo le istruzioni e procedere con la tritatura. Nel passaggio da EIN/I a AUS/O oppure al pulsante di inversione RÜCKLAUF/II attendere sempre alcuni secondi per essere certi che il motore non sia più in movimento.
29. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche o produttori, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
30. Dopo l'uso e prima della pulizia ricordarsi sempre di estrarre la spina dalla presa di corrente. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è nella presa di corrente.
31. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
32. Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dello tritacarne. Pericolo di scossa elettrica.
33. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio o la base per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

ATTENZIONE:
Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
Per immettere gli alimenti utilizzare sempre il tubo di alimentazione. Non infilare mai le dita nel tubo di alimentazione o davanti nel corpo della coclea. Pericolo di ferimento!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

MONTAGGIO DEL TRITACARNE

Prima di collegare la spina alla presa di corrente, accertarsi che l'apparecchio sia spento!

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le eventuali protezioni dalle aperture.
2. Pulire tutti i componenti con un panno umido, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
3. Accertarsi che l'interruttore sia posizionato su AUS/O.
4. Posizionare il tritacarne su una base stabile e piana in modo che l'interruttore di accensione e spegnimento EIN/AUS sia davanti. Le aperture di ventilazione sulla base devono essere libere.
5. Inserire la coclea con la ruota dentata verso l'interno nell'alloggiamento della coclea. Ungere la ruota dentata della coclea con un olio per condimento.
6. Infilare la lama a croce sull'asse della coclea convogliatrice in modo che il lato liscio sia rivolto all'esterno verso il disco forato e il lato arrotondato verso la coclea. In caso di montaggio scorretto la carne non verrà tritata.
7. Posizionare il disco forato desiderato sulla lama. Il piccolo perno di arresto nel lato interno anteriore del corpo coclea deve essere inserito con precisione nella scanalatura del disco forato.
8. A questo punto avvitare saldamente l'anello di bloccaggio. Tenere fermo il disco forato con la mano in modo che la scanalatura rimanga sul perno di arresto. Attenzione: non forzare l'anello di bloccaggio.
9. Montare il corpo della coclea sul blocco motore. Per farlo, inserire il corpo nell'apertura sul lato sinistro del blocco motore. Il tubo di alimentazione si trova sul lato dell'utente. Spingere verso il basso il pulsante di sblocco situato nella parte superiore del blocco motore e ruotare il corpo della coclea in senso antiorario, cioè in direzione opposta all'utilizzatore, fino a che il tubo di alimentazione si trovi in posizione verticale. Rilasciare il pulsante di sblocco.
10. Posizionare la vasca di riempimento sul tubo di alimentazione. Il lato largo della piastra si trova a destra sul lato corpo motore.
11. Inserire la spina nella presa di corrente.
12. Il tritacarne è pronto all'uso.

Informazione importante!
L'apparecchio è dotato di un comando elettronico che avvia il motore con un certo ritardo rispetto all'accensione. È quindi normale che il motore non parta immediatamente quando viene avviato.

COME TRITARE LA CARNE

1. Montare il tritacarne seguendo le istruzioni e inserire il disco forato con la grandezza desiderata.
2. Tagliare la carne a pezzetti, avendo l'accortezza di togliere accuratamente tutti i tendini e i le parti di osso.
3. Inserire la spina nella presa di corrente, quindi accendere l'apparecchio.
4. Inserire la carne lentamente nel tubo di alimentazione. In linea generale si consiglia di utilizzare prima di tutto il disco con i fori più grandi, quindi a piacimento i dischi con i fori di medie o piccole dimensioni. Con lo spingitore premere leggermente verso il basso. Lo spingitore non deve essere premuto con troppa forza in nessun caso.

Per spingere la carne utilizzare esclusivamente lo spingitore. Per nessun motivo inserire le dita nel tubo di alimentazione - Pericolo di ferimento!

5. Se un pezzo di carne dovesse bloccarsi, si consiglia di premere brevemente il pulsante di inversione per sbloccare l'apparecchio.
6. Quindi proseguire con la tritatura.
7. Nel caso in cui il passaggio della carne dovesse bloccarsi ripetutamente, spegnere l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e allentare la vite di bloccaggio. Sbloccare l'apparecchio, per esempio rimuovendo pezzi di osso o tendini, montare nuovamente la lama a croce, il disco forato e l'anello di bloccaggio. Quindi inserire la spina nella presa di corrente, accendere l'apparecchio e procedere con la tritatura.
8. Il tritacarne è adatto alla lavorazione di carne in quantitativi domestici (cruda, cotta, di diversi tipi).
9. Dopo aver utilizzato il tritacarne per 15 minuti, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di lavorare la porzione di carne successiva.
10. Consigliamo di suddividere la carne in più porzioni e di prepararle e tritarle alternandole, consentendo in questo modo al motore di raffreddarsi.
11. Dopo l'utilizzo spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Svitare l'anello di bloccaggio e riavviare l'apparecchio brevemente per 2-3 secondi. In questo modo vengono espulsi i residui di carne e la lama con il disco forato viene spinta in avanti.

Attenzione: le lame sono molto affilate!

2. **Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Accertarsi che il motore si sia fermato.**
3. Togliere il corpo della coclea dal blocco motore. Per farlo premere il pulsante di sbloccaggio, ruotare il corpo della coclea verso l'utilizzatore e togliere dal blocco motore. Rilasciare il pulsante.
4. Rimuovere la lama a croce. Estrarre la coclea e i residui di carne.
5. Lavare tutte le parti (ad esclusione del blocco motore) in acqua calda con un detergente delicato e asciugare bene. Non utilizzare detergenti aggressivi.
6. Attenzione: Le parti metalliche non sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.
7. Pulire il blocco motore solo esternamente con un panno umido. Il blocco motore non deve essere lavato in acqua corrente né

immerso nell'acqua. Non utilizzare alcol, nafta per pulizia a secco o prodotti simili.

8. Ungere la ruota dentata della coclea con un olio per condimento.
9. Ungere leggermente il disco forato e la lama a croce con un goccio di olio per condimento per evitare che si corroda al contatto con l'aria.

RICETTE

Con il tritacarne è possibile ottenere carne macinata di qualsiasi tipo e riutilizzarla subito, per esempio per preparare polpette, polpettoni, ripieni, ecc.
È possibile anche macinare filetto di pesce (senza spine) ad esempio per preparare polpette di pesce.
Tutti gli ingredienti freschi, in particolare la carne, devono essere ben raffreddati (circa 4 °C) prima della lavorazione.

Pâtè di coniglio

250 g di carne di coniglio senza osso, 250 g di pancetta, 125 g di carne di vitello, 120 g di lardo fresco e grasso, 2 spicchi di aglio, 1 cucchiaino di pepe nero in grani, 12 bacche di ginepro, ¼ cucchiaino di noce moscata grattugiata, 3-4 cucchiai di erbe tritate a piacimento (prezzemolo, timo, salvia), 1 uovo, 2 cucchiai di Calvados, 60 ml di vino bianco secco

Tritare tutti i tipi di carne con il lardo. Pestare le spezie in un mortaio, quindi aggiungere alla massa di carne le erbe, l'uovo, il Calvados e il vino.
Mettere la massa in uno stampo unto e resistente al fuoco e cuocere nel vassoio di raccolta del grasso riempito d'acqua in forno preriscaldato a 160°C per circa 1,5 – 2 ore.
Togliere dal forno, lasciare raffreddare un po', quindi posizionare un'asse sul pâtè e metterci sopra una lattina o un oggetto simile.
Lasciar riposare il pâté 1-2 giorni nel frigorifero prima di consumarlo.

Gnocchi di fegato (4 porzioni)

250 g di fegato di maiale fresco, 1 spicchio di aglio, 3 panini del giorno prima, 100 ml di latte caldo , ¼ cucchiaino di sale, 1 uovo, 1-2 cucchiaio di strutto di maiale sciolto

Tritare il fegato con l'aglio usando il tritacarne. Sminuzzare i panini e ammorbidirli nel latte caldo. Unire al fegato i panini, le spezie, le uova e lo strutto fino a formare un impasto morbido.
Con le mani umide formare gli gnocchi e cuocerli in un brodo di carne saporito e bollito leggermente per 16-20 minuti.
Servire gli gnocchi nel brodo o con i crauti.
È possibile anche prepararne in grande quantità e congelare gli gnocchi dopo averli cotti.

Come preparare i salumi

Tutti gli ingredienti freschi, in particolare la carne, devono essere sempre ben raffreddati (circa 4 °C) prima della lavorazione.
Qualora si utilizzasse la cotenna, si raccomanda di cuocerla leggermente prima di tritarla.
Il nostro consiglio è di ordinare con anticipo budelli naturali presso il macellaio di fiducia.

Per preparare i salumi non è necessario utilizzare sale nitritato, soprattutto per le salsicce da consumare fresche, per esempio arrosto, cotte o bollite. Non va dimenticato comunque che questi salumi alla fine assumeranno un colorito grigio.

Per preparare salumi di lunga durata essiccati ad aria (salsicce da spalmare, salame) è consigliabile ricorrere al sale nitritato per ragioni di conservazione.

1. Preparare la massa per i salumi seguendo la ricetta.
2. Se si desidera aggiungere all'impasto pezzi di lardo si consiglia di tritare prima di tutto il lardo usando il lama per lardo di aggiungere i pezzi di lardo alla massa.
3. Per riempire i salumi è possibile applicare la lama a croce e il disco a fori grandi oppure, se la massa è già stata tritata in modo sufficientemente fine, il distanziatore.
4. Inserire l'imbuto per insaccati con la parte sottile dall'interno attraverso l'anello di bloccaggio. Avvitare l'anello di montaggio con l'imbuto.
5. Ammorbidire il budello (naturale o artificiale) in acqua tiepida per circa 15 minuti perché diventi elastico.
6. Infilare il budello da riempire sull'imbuto.
7. Mettere la massa di carne nel piatto di riempimento. Accendere l'apparecchio e spingere la massa con lo spingitore, mai con le dita! Il budello viene riempito automaticamente in modo omogeneo.

Salsiccia casereccia

800 g di carne magra di maiale (coscia), 200 g di lardo magro tritato dalla spalla (senza cotenna), 1 cucchiaio raso di sale (circa 20 g), ½ cucchiaio di noce moscata tritata, 1/3 cucchiaino di maggiorana, grattugiata, 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata, 1 cucchiaio di vino bianco secco.

Tritare la carne con il disco a fori medi.

Aggiungere alla massa di carne il sale, le spezie e il vino, quindi mescolare e lasciar raffreddare. A piacimento, anziché la maggiorana è possibile utilizzare anche il cumino.

Insaccare la massa di carne servendosi dell'imbuto apposito come descritto precedentemente, riempire i budelli di maiale e chiuderli al raggiungimento della lunghezza desiderata. I salumi freschi possono essere cotti o fatti lessare.

L'impasto per i salumi può essere fatto cuocere anche in barattoli o vasetti di vetro anziché nei budelli. La durata di cottura è di circa 2 ore per i bicchieri in vetro con un peso di prodotto di circa 400 g.

Salsiccia di fegato

2,5 kg di carne cotta di maiale, 1 kg di fegato di maiale, 500 g di cotenna cotta di maiale, un po' di brodo, 75 g di sale, 1 cipolla, 1 bustina di spezie per salsicce di fegato

Tritare due volte la carne, il fegato e la cotenna con il tritacarne. Tritare finemente la cipolla e cuocerla. Insaporire abbondantemente la massa di carne con brodo, sale, cipolla e spezie per salsicce di fegato. Insaccare la massa nei budelli predisposti, che devono essere riempiti solo fino a ¾, per evitare che scoppino durante la cottura.

Cuocere le salsicce di fegato in un brodo leggero per circa 1 ora, pungendole di tanto in tanto con un ago per far fuoriuscire l'aria.

Leverworsten ca. 1 uur in zacht kokend bouillon laten gaar trekken, tussendoor de darm met een naald inprikken zodat er lucht kan ontsnappen.

Come preparare i biscotti

1. Preparare un impasto per biscotti seguendo una delle ricette riportate di seguito o di vostra scelta.
2. Inserire la lama a croce e il disco a fori grandi oppure il distanziatore.
3. Rimuovere la listella con le forme dall'accessorio per i biscotti.
4. Inserire l'accessorio per i biscotti dall'interno nell'anello di bloccaggio e avvitare entrambi gli elementi al corpo della coclea. Accertarsi che il disco forato e il distanziatore non si spostino.
5. Spingere la listella nell'accessorio per i biscotti, scegliendo la forma da dare all'impasto.
6. Inserire l'impasto nel tubo di alimentazione.
7. Accendere l'apparecchio e premere leggermente l'impasto verso il basso servendosi dello spingitore.
8. L'impasto uscirà dall'accessorio per i biscotti nella forma desiderata e può essere tagliato a piacimento al raggiungimento della lunghezza desiderata.
9. Formare con l'impasto ottenuto bastoncini, cerchi o biscotti a forma di S, posizionarli su una piastra da forno e cuocere seguendo la ricetta.

Biscotti delicati al cocco

500 g di margarina, 300 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale, 5 tuorli (utilizzare l'albume per altre ricette), 200 g di fondente di cocco, 750 g di farina

Mescolare margarina, zucchero, zucchero vanigliato e sale fino a ottenere un impasto cremoso. Incorporare i tuorli uno alla volta. Aggiungere progressivamente mescolando il fondente di cocco e la farina. Lasciar riposare l'impasto in un luogo fresco e lavorarlo come nella ricetta precedente.

IL NOSTRO SUGGERIMENTO: Unire due biscotti con una crema a base di cocco. Preparare la crema tritando 250 g di copertura bianca da scaldare con 15 g di grasso di cocco e 125 g di panna montata, fino a che la copertura si è sciolta. Lasciare raffreddare il tutto almeno 3 ore. Montare la massa a base di cocco servendosi del frullatore a immersione ESGE Zauberstab® fino a ottenere una crema morbida, quindi aggiungere 1-2 cucchiai di scaglie di cocco e 1-2 cucchiai di liquore al cocco. Riempire una siringa da pasticceria e spruzzare un po' di crema sul retro di un biscotto, quindi applicare un secondo biscotto. Conservare i biscotti in un luogo fresco e asciutto.

Biscotti alla mandorla

375 g di burro o margarina, 250 g di zucchero, 1-2 bustine di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale, 1 uovo, 500 g di farina, 125 g di mandorle grattugiate

Frullare il burro con il frullatore a immersione ESGE-Zauberstab® fino a farne una crema morbida, quindi far scendere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale, infine incorporare l'uovo.

Aggiungere la farina setacciata e le mandorle un po' alla volta e mescolare a mano fino a farne un impasto liscio.

Montare l'accessorio per i biscotti seguendo le indicazioni e lavorare l'impasto con il tritacarne. Tagliare la pasta che fuoriesce al raggiungimento della lunghezza desiderata e posizionare su una piastra da forno dando ai biscotti la forma di asticelle, S o cerchi.

Cuocere a 180 °C per circa 10 minuti. Lasciar raffreddare e aggiungere una copertura a piacimento.

IL NOSTRO SUGGERIMENTO:

A piacimento è possibile sostituire le mandorle tritate anche con nocciole, noci o scaglie di cocco.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 78131

DATOS TÉCNICOS

Potencia	600 W, 230 V~, 50 Hz
Tiempo de funcionamiento breve:	1 min
Medidas:	Aprox. 37,5 x 18,0 x 32,5 cm (L/A/A)
Peso:	Aprox. 4,2 kg
Carcasa:	Plástico, negro/Acero inoxidable pulido
Piezas:	Fundición a presión-aluminio (no apto para lavavajillas)/Plástico
Cuchilla cruzada:	Acero inoxidable
Cableado:	Aprox. 100 cm
Equipamiento:	Interruptor ON/OFF Botón de retroceso breve
Accesorios:	Instrucciones de uso, 3 agujeros de corte (grueso, medio, fino), adaptador para galletas de mantequilla, adaptador para embutidos, desatascador, 2 cuchillos

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido

correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.

4. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
5. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
6. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
7. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
8. No sumerja en ningún caso el bloque motor en agua o otros líquidos. Se puede producir un cortocircuito y provocar un peligro de muerte.
9. Ni el interruptor ni el cable deben entrar en contacto con agua. Si esto sucede, todas las piezas deben estar totalmente secas antes de volver a utilizar el aparato.
10. La picadora de carne no debe limpiarse en el lavavajillas.
11. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
12. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - en establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
13. Utilice siempre la picadora de carne sobre una superficie lisa.
14. Desconecte el aparato siempre antes de montar, desmontar, limpiar y cambiar las piezas.
15. El aparato sólo se pone en marcha si se ha montado correctamente.
16. Procure que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
17. El cable de alimentación debe tenderse de tal forma que no sea posible tirar del mismo o quedarse enganchado en él.
18. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo.
19. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.
20. Compruebe que el aparato está en posición OFF/0 antes de enchufarlo.
21. Utilice la picadora de carne únicamente en el interior.

22. No pierda de vista la máquina cuando haya niños cerca y no les permita utilizarla.
23. Cuando mueva la picadora de carne, agárrela del bloque motor con las dos manos, nunca de la bandeja o de la cubierta de la espiral.
24. Utilice el aparato sólo para picar carne, pescado y verduras. No pique objetos duros como huesos o nueces. No pique alimentos de fibra dura como p.ej. jengibre.
25. Utilice siempre el tubo de llenado para introducir los alimentos. Nunca agarre la máquina con los dedos metidos en el tubo de llenado o en la cubierta de la espiral desde la parte delantera. Puede haber peligro de lesión.
26. Para evitar que el alimento quede bloqueado en la espiral, añádalo al tubo de llenado si presionar demasiado.
27. Si aun así ocurre, presione brevemente la tecla de retroceso para desbloquearlo y continuar con la desmenuzamiento.
28. En bloqueos repetidos, desconecte y desenchufe el aparato. Abra la cubierta de la espiral y retire el bloqueo. A continuación, vuelva a montar el aparato como se indica y siga con el proceso. Espere siempre unos segundos al cambiar de la posición ON/I a la posición OFF/0, o a la posición de retroceso/II para asegurarse de que el motor esté parado.
29. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes u otras marcas.
30. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
31. Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.
32. No abra la carcasa del equipo bajo ningún concepto. Existe peligro por descarga eléctrica.
33. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo o la base a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

PRECAUCIÓN:

Utilice siempre el tubo de llenado para introducir los alimentos. Nunca agarre la máquina con los dedos metidos en el tubo de llenado o en la cubierta de la espiral desde la parte delantera. Puede haber peligro de lesión.

De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

MONTAJE DE LA PICADORA

Antes del montaje, compruebe que el aparato está desconectado.

1. Retire todo el material de embalaje y los seguros de transporte, si los hubiera.
2. Limpie todos los componentes con una paño humedecido, tal y como se describe en el capítulo „Limpieza y mantenimiento“.
3. Asegúrese de que el interruptor se encuentra en posición OFF/0.
4. Coloque la picadora sobre una superficie lisa y estable y de manera que el interruptor ON/OFF esté delante de usted. Los orificios de ventilación situados en la base deben estar descubiertos.
5. Introduzca la espiral con la rueda dentada en la cubierta. Engrase la rueda dentada de la espiral.
6. Coloque la cuchilla cruzada sobre el eje del tornillo de transporte de manera que la parte biselada plana exterior mire hacia los agujeros de corte y la parte redondeada mire hacia la espiral. Si no se coloca correctamente, no cortará.
7. Coloque en la cuchilla los agujeros de corte deseados. El pequeño tapón de bloqueo en la parte interior delantera de la cubierta de la espiral debe encajar exactamente en la cavidad correspondiente junto a los agujeros de corte.
8. Ahora, fije el anillo de cierre. Sujete firmemente los agujeros de corte con la mano para colocar la cavidad sobre el tapón de bloqueo. Atención: no fuerce el anillo de cierre.
9. Coloque la cubierta de la espiral en el bloque motor. Para situar la cubierta en la abertura izquierda del bloque motor, el tubo de llenado debe estar mirando hacia usted. A continuación, presione el botón de desbloqueo situado en la parte superior del bloque motor y gire la cubierta de la espiral en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el tubo de llenado esté en posición vertical. Suelte el botón de desbloqueo.
10. Coloque la bandeja sobre el tubo de llenado. La parte ancha del depósito señala hacia la derecha de la cubierta del motor.
11. Enchufe el aparato a la toma de corriente.
12. La picadora de carne ya está preparada para ponerse en marcha.

Información importante

El aparato está provisto de un control electrónico que acciona el motor con un breve retardo tras la conexión. No es un error que el motor no se ponga en marcha inmediatamente después de conectarlo.

TRITURAR LA CARNE CON LA PICADORA

1. Monte la picadora según se indica y coloque los agujeros de corte deseados en cada caso.
2. Corte la carne en trozos. Separe con cuidado tendones y huesos.
3. Enchufe y conecte el aparato.
4. Coloque despacio la carne en el tubo de llenado. La primera vez que desmenuce la carne hágalo como regla general con el corte grueso, las siguientes veces lo podrá hacer como desee, con el corte medio o fino. Realice el corte con el desatascador ligeramente presionado. Nunca lo presione fuertemente.

Para empujar la carne utilice exclusivamente el desatascador. Nunca presione la carne con los dedos metidos en el tubo de llenado. Riesgo de heridas.

5. Si se atasca un trozo de carne, puede presionar el botón de retroceso para retirar el bloqueo.
6. Después continúe el proceso de desmenuzamiento.
7. Si se repite el bloqueo, desconecte el aparato, desenchúfelo y afloje el tornillo de cierre. Retire el bloqueo, producido p.ej. por trozos de huesos o tendones y vuelva a montar, según se indica, la cuchilla cruzada, los agujeros de corte y el tornillo de cierre. Enchufe el aparato, conéctelo y continúe con el proceso de desmenuzamiento.
8. La picadora no presenta problemas en el desmenuzamiento de cantidades domésticas de carne (cruda, cocinada, de diferentes tipos).
9. Desconecte el aparato tras 15 min. aprox. de funcionamiento continuo y deje que se enfríe antes de desmenuzar la siguiente porción de carne.
10. Recomendamos que divida la carne en varias porciones y desmenuce cada una por separado. De esta manera, el motor puede enfriarse entretanto.
11. Tras el uso, desconecte y desenchufe el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desatornille el anillo de cierre y vuelva a conectar el aparato durante 2-3 segundos. Extraiga los restos de carne, la cuchilla y los agujeros de corte.

Atención: la cuchilla está afilada.

2. **Desconecte y desenchufe el aparato. Asegúrese de que el motor esté detenido.**
3. Ahora, retire la cubierta de la espiral del bloque motor. Para ello, presione el botón de desbloqueo, gire la cubierta de la espiral hacia usted y retire el bloque motor. Suelte el botón.
4. Retire la cuchilla cruzada: extraiga la espiral y retire todos los restos de carne.
5. Lave todas las piezas (excepto el bloque motor) con agua caliente y un detergente suave, a continuación séquelas bien. No utilice productos de limpieza agresivos.
6. Atención: las piezas de metal no son aptas para lavavajillas.
7. Limpie el exterior del bloque motor con un trapo húmedo. No sumerja el bloque motor en el agua ni lo lave. No utilice alcohol, bencina o similar.
8. Engrase la rueda dentada de la espiral.
9. Engrase con aceite de mesa los agujeros de corte y la cuchilla cruzada para evitar la corrosión atmosférica.

RECETAS

Con la picadora se puede picar cualquier tipo de carne y utilizarla para, p. ej. preparar albóndigas, picadillo, rellenos, etc.

También se puede desmenuzar filete de pescado (sin espinas), p. ej. para preparar albóndigas de pescado.
Todos los ingredientes, en especial la carne, deben haberse enfriado (aprox. 4 ºC) antes de la preparación.

Pastel de carne de conejo:
250 g de carne de conejo deshuesada, 250 g de panceta de cerdo, 125 g de carne de ternera, 120 g de tocino fresco, 2 dientes de ajo, 1 cucharadita de pimienta negra en grano, 12 enebrinas, ¼ de cucharadita de nuez moscada molida, 3-4 cucharadas de hierbas picadas al gusto (perejil, tomillo, salvia), 1 huevo, 2 cucharadas de Calvados, 60 ml de vino blanco seco. Mezcle todos los ingredientes con el tocino. Triture en el mortero las especias y añada a la masa de carne las hierbas, el huevo, el Calvados y el vino. Coloque la masa en un recipiente engrasado y resistente al calor, cubra con agua y métalo en el horno precalentado a 160ºC durante 1,5 – 2 horas.
Sáquelo del horno y déjelo enfriar, a continuación coloque una lata sobre el pastel y oprima con una caja o similar. Deje que se asiente en el frigorífico durante 1-2 días antes de consumirlo.

Albóndigas de hígado (para 4 porciones)
250 g de hígado de cerdo fresco.1 diente de ajo, 3 panecillos del día anterior, 100 ml de leche templada, ¼ de cucharadita de sal, 1 huevo, 1-2 cucharadas de manteca de cerdo derretida
Mezcle con la picadora el hígado y el ajo. Corte el pan en pequeños trozos y ablándelos con la leche templada. Amase el hígado con el pan, las especias, el huevo y la manteca hasta conseguir una masa suave. Con las manos húmedas haga albóndigas y cuézalas en un caldo condimentado a fuego lento durante 16-20 min.
Sirva las albóndigas en el caldo o con col fermentada. Puede multiplicar las cantidades y congelar las albóndigas ya cocidas.

Preparación de salchichas con la picadora

Todos los ingredientes, en especial la carne, deben estar siempre muy fríos (aprox. 4 ºC).
Si utiliza tocinos, antes de desmenuzarlos deben estar cocidos y blandos.
Si fuera necesario, encargue previamente a su carnicero la tripa natural para embutidos.
No es necesario adobar la carne con nitrito de sodio para la preparación de salchichas, especialmente de salchichas frescas como p.ej. Bratwurst. Estas salchichas tienen un color grisáceo.
No debe renunciar al adobe con nitrito en salchichones secados al aire (embuchado, salami) debido a su dureza.

1. Prepare la masa de las salchichas según la receta.
2. Si desea añadir a la masa de las salchichas trozos gruesos de tocino, utilice para desmenuzar el tocino la cuchilla para tocaino y mezcle los trozos de tocino con la masa de las salchichas.

3. Para rellenar la salchicha puede ajustar bien la cuchilla cruzada y los agujeros de corte de tamaño grueso o bien el espaciador, si la masa de las salchichas ya es suficientemente fina.
4. Fije el embudo de llenado con el extremo fino desde el interior a través del anillo de cierre. Atornille el anillo de cierre al embudo de llenado.
5. Ablande la tripa para embutidos (natural o artificial) con agua tibia durante aprox. 15 min. para que se vuelva elástica.
6. Para rellenar la tripa para embutidos colóquela sobre el embudo de llenado.
7. Ponga la masa de las salchichas en la bandeja de llenado. Conecte el aparato. Presione la masa de las salchichas con el desatascador. Nunca con los dedos. La tripa para embutidos se rellenará uniformemente de manera automática.

Salchicha campesina

800 g de carne de cerdo magra de muslo, 200 g de tocino magro entreverado de lomo (sin corteza), 1 cucharada no colmada de sal (aprox. 20 g), ½ cucharada de nuez moscada, 1/3 de cucharadita de mejorana, 1 cucharadita de raspadura de limón, 1 cucharada de vino blanco seco.

Mezcle la carne con el disco de tamaño medio. Amase la carne con la sal, las especias y el vino y deje enfriar. En lugar de la mejorana puede utilizar también comino al gusto.

Introduzca la masa de carne en las tripas de cerdo con ayuda del embudo de llenado como se ha descrito anteriormente y retuerza hasta obtener la longitud deseada.

Las salchichas frescas se pueden freír o hervir.

La masa de las salchichas se puede cocer en lugar de en las tripas, en latas o en recipientes de cristal. La duración de la cocción puede durar aprox. 2 horas en un recipiente de cristal con un peso de llenado de aprox. 400 g.

Salchicha de hígado

2,5 kg de carne de cerdo cocida, 1 kg de hígado de cerdo, 500 g de cortezas de cerdo cocidas, algo de caldo, 75 g de sal, 1 cebolla, 1 paquetito de especias para salchichas de hígado.

Mezcle dos veces con la picadora la carne, el hígado y las cortezas hígado. Pique y rehogue la cebolla. Compruebe el sabor de la masa con el caldo, la sal, la cebolla y las especias. Introduzca la masa en las tripas ya preparadas, pero sólo hasta llenar ¾, para que no estalle durante la cocción.

Cueza las salchichas en un caldo a fuego lento durante aprox. 1 h, entretanto, pinche las tripas con un tenedor para dejar salir el aire.

Preparación de galletas de mantequilla con la picadora

1. Prepare una masa de galletas de mantequilla según las recetas indicadas a continuación o siguiendo su receta favorita.
2. Coloque la cuchilla cruzada y los agujeros de corte de tamaño grueso o el espaciador.
3. Saque la pieza de moldes del adaptador para galletas de mantequilla.
4. Ajuste el adaptador para galletas de mantequilla por la parte interior del anillo de cierre y atornille ambas piezas a la cubierta de la espiral. Procure que no se muevan los agujeros de corte ni el espaciador.
5. Empuje la pieza de moldes por delante del adaptador y elija el que desee para la masa.

6. Introduzca la masa en el tubo de llenado.
7. Conecte el aparato y presione ligeramente la masa con el desatascador.
8. La masa sale del adaptador para galletas de mantequilla con la forma elegida y se puede cortar según la longitud deseada.
9. Deposite los trozos de masa en forma de palitos, de S o de círculos en una bandeja de horno y cocine según la receta.

Galletas de mantequilla con coco picado

500 g de margarina, 300 g de azúcar, 1 paquetito de azúcar de vainilla, 1 pellizco de sal, 5 yemas de huevo (utilice las claras de huevo para otra cosa), 200 g de copos de coco, 750 g de harina

Remueva hasta que espese la margarina, el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal. Incorpore sucesivamente las yemas de huevo. Mezcle los copos de coco y la harina y amase poco a poco. Deje enfriar la masa y prepare como se ha indicado en las recetas anteriores.

CONSEJO:

Junte las galletas de dos en dos con crema de coco.

Para ello, pique 250 g de chocolate de cobertura blanco y caliente con 15 g de aceite de coco y 125 g de nata batida, hasta que se derrita la cobertura. Deje enfriar la mezcla al menos 3 horas. Bata la masa de coco fría con la batidora ESGE® hasta que espese y añada al mismo tiempo 1-2 cucharadas de raspadura de coco y 1-2 cucharadas de licor de coco. Rellene la manga pastelera, ponga crema en una parte de la galleta y coloque otra galleta encima. Conserve las galletas en un lugar fresco y seco.

Galletas de mantequilla y almendras

375 g de mantequilla o margarina, 250 g de azúcar, 1-2 paquetitos de azúcar de vainilla, 1 pellizco de sal, 1 huevo, 500 g de harina, 125 g de almendras molidas

Bata la mantequilla con la ESGE-ZAUBERSTAB® hasta que espese, a continuación añada el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal e incorpore el huevo.

Añada poco a poco la harina tamizada y las almendras o amase a mano hasta obtener una masa suave.

Monte el adaptador para galletas de mantequilla según las instrucciones y mezcle la masa con la picadora. Corte según la longitud deseada y deposite los trozos de masa en forma de palitos, de S o de círculos en una bandeja de horno.

Hornee a 180 °C durante unos 10 min. aprox. Deje enfriar y añada una cobertura de adorno al gusto.

CONSEJO:

Puede sustituir las almendras por avellanas, nueces o raspaduras de coco, según sus preferencias.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.

En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 78131

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	600 W, 230 V~, 50 Hz
Rozměry (Š/H/V):	Cca 37,5 x 18,0 x 32,5 cm
Přívodní šňůra:	Cca 100 cm
Hmotnost:	Cca 4,2 kg
Délka krátkého provozu:	1 m
Kryt:	Černý plast, lesklý nerez
Nástavce:	Hliníkový tlakový odlitek (nevhodný pro mytí v myčce na nádobí)/Plast
Křížový nůž:	Nerez
Vybavení přístroje:	ZAP/VYP spínačm tlačítko zpětného chodu-tlačítko pro rychlý, zpětný chod
Příslušenství:	Návod k obsluze, 3 děrované kotouče (hrubý, střední, jemný), nástavec pro lité pečivo, nástavec pro plnění uzenin, nacpavač, 2 nože

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.

4. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Přístroj odkládejte na místo, které je nepřístupné dětem.
6. Přístroj připojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
8. Nikdy neponořujte přístroj z bezpečnostních důvodů do vody nebo jiné kapaliny, jelikož se jedná o elektrospotřebič.
9. Ze stejných důvodů nesmíte přístroj mýt v myčce na nádobí.
10. Spínač a kabel nesmějí přijít do styku s vodou nebo jinými tekutinami. Pokud se tak přece stane, musí být všechny díly před opětovným používáním dokonale osušeny.
11. Tento přístroj je určený výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
12. Kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo na jiných pracovištích,
    - v zemědělských provozech,
    - k použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penzionech nebo prázdninových ubytovnách.
13. Nikdy se nedotýkejte přístroje, resp. přívodní šňůry mokrýma rukama.
14. Nikdy nestavte přístroj z bezpečnostních důvodů na horké povrchy, kovový tác nebo na mokrý podklad.
15. Používejte přístroj výhradně ke mletí masa a zeleniny. Nikdy v něm nemelte tvrdé věci, jako jsou kosti nebo ořechy. Potraviny s obsahem pevné vlákniny jako např. zázvor nikdy nemelte.
16. Předtím, než připojíte zástrčku do zásuvky, tak prověřte, zda se přístroj nachází v režimu VYP/O.
17. Před montáží, rozebráním, čištěním nebo výměnou nástavců vždy vytáhněte síťovou zástrčku z proudu!
18. Přístroj smí být zprovozněn pouze po jeho řádně provedené montáži.
19. Nikdy nenechávejte mlýnek na maso bez dozoru.
20. Během transportu mlýnku na maso jej prosím uchopte oběma rukama za blok s motorem, nikdy jej nedržte za plnící misku nebo za kryt spirály.
21. K naplňování potravin používejte vždy plnící nátrubek. Nikdy nesahejte prsty do plnícího nátrubku nebo zepředu do krytu spirály nebo do pohonného dílu. Zde hrozí nebezpečí poranění.
22. Aby se ve spirále nevzpříčily potraviny, tak je podávejte pouze lehkým tlakem do plnícího nátrubku.
23. Pakliže by ovšem došlo k vzpříčení, stiskněte prosím

krátce tlačítko zpětného chodu, aby se uvolnilo zablokování a poté můžete mlít dál.

24. Při opakovaném zablokování přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku z proudu. Otevřete kryt spirály a přístroj odblokujte. Poté přístroj opět složte dle předpisu a pokračujte se zpracováním. Během přepínání z režimu ZAP/I do režimu VYP/O nebo do režimu zpětného chodu/ II vždy počkejte pár sekund, abyste se ujistili, že již motor neběží.
25. Dbejte na to, aby přívodní šňůra nebyla přiskřípnuta nebo nevisela přes okraj odstavné nebo pracovní plochy, neboť tak může dojít k nehodám, kdyby za ní zatáhly např. malé děti.
26. Ihned po použití přístroj očistěte.
27. Přístroj se nesmí používat s příslušenstvím od jiných výrobců nebo značek, aby se zabránilo škodám.
28. Po použití, jakož i před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. V případě, že necháte síťovou zástrčku v zásuvce, nenechávejte přístroj nikdy bez dozoru.
29. Pravidelně u zástrčky, přístroje a přívodu kontrolujte jejich opotřebení a poškození. V případě poškození přípojného kabelu nebo jiných částí zašlete prosím přístroj nebo přívod ke kontrole a opravě naší zákaznické službě. Neodborně provedené opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.
30. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných značek, aby se předešlo jeho poškození.
31. Po použití a před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj nenechávejte bez dozoru, pokud je zástrčka v zásuvce.
32. Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
33. V žádném případě neotevírejte. Hrozí nebezpečí zasažení proudem.
34. Pravidelně u přístroje, zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj nebo podstavec ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.

POZOR:

K naplňování potravin používejte vždy plnící nátrubek. Nikdy nesahejte prsty do plnícího nátrubku nebo zepředu do krytu spirály nebo do pohonného dílu. Zde hrozí nebezpečí poranění.

V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

MONTÁŽ MLÝNKU NA MASO

Před připojením síťové zástrčky prověřte, zda je přístroj vypnut!

1. Odstraňte všechen obalový materiál popř. přepravní zajištění.
2. Otřete všechny díly vlhkým hadříkem, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
3. Přesvědčte se, že se spínač nachází v režimu VYP/O.
4. Postavte mlýnek na maso na pevnou, rovnou desku tak, aby se spínač VYP/ZAP nacházel vepředu. Větrací otvory ve spodní části musí být volné.
5. Spirálu s ozubeným kolečkem vložte do vnitřního prostoru krytu. Ozubené kolečko by mělo být po každém čištění namaštěno zdraví nezávadným mazadlem, např. vazelínou.
6. Nasaďte křížový nůž na osu dopravní spirály tak, aby zabroušenou stranou ukazoval směrem ven k děrovanému kotouči a zaokrouhlenou stranou ukazoval směrem ke spirále. Při chybném nasazení nemůže být maso rozemleto.
7. Nasaďte požadovaný děrovaný kotouč na nůž. Malý aretační čep, nacházející se na vnitřní přední straně krytu spirály musí být přesně zasazen do odpovídajícího otvoru děrovaného kotouče.
8. Nyní pevně přišroubujte závěrný prstenec ráfku, přičemž rukou pevně přidržujte děrovaý kotouč tak, aby aretační čep zůstal na otvoru. Pozor: Nepřekrucujte závěrný prstenec ráfku.
9. Nyní namontujte kryt spirály na blok s motorem. K tomu nasaďte kryt do otvoru na levé straně bloku s motorem, plnící nátrubek je natočený směrem k uživateli. Poté stiskněte odjišťovací tlačítko v horní části bloku s motorem směrem dolů a otočte kryt spirály proti směru hodinových ručiček, tzn. směrem od uživatele, až se plnící nátrubek dostane do kolmé polohy.
10. Uvolněte odjišťovací tlačítko.
11. Nasaďte plnící misku na plnící nátrubek, jejíž široká strana je natočena ke krytu motoru.
12. Nyní připojte zástrčku dle typového štítku do zásuvky.
13. Strojek na maso je nyní připraven k provozu.

    Důležitá informace!

    Přístroj je vybaven elektronickým ovládáním, které až po krátké časové prodlevě spustí motor. To znamená, že se tedy nejedná o závadu, jakmile se motor nespustí ihned při zapnutí.

14. V případě, že připojíte zástrčku do zásuvky, když se spínač bude nacházet v režimu I/ZAP, tak se motor nespustí! Dbejte tedy na to, aby byl přístroj vypnut předtím, než připojíte zástrčku do zásuvky.

MLETÍ MASA POMOCÍ MLÝNKU NA MASO

1. Složte mlýnek na maso dle instrukcí a vložte do něj vždy děrovaný kotouč dle potřeby.
2. Nakrájejte maso na přiměřeně velké kousky, přičemž pečlivě odstraňte všechny šlachy a zbytky kostí.
3. Připojte síťovou zástrčku do zásuvky, zapněte přístroj.
4. Pomalu vkládejte maso do plnícího nátrubku. V zásadě nejdříve jednou nechejte protočit hrubý kotouč, poté dle potřeby ještě jednou střední nebo jemný. Stiskněte nacpavač lehkým tlakem směrem dolů. V žádném případě na něj netlačte příliš silně.

K úplnému protlačení masa používejte pouze nacpavač. Nikdy nepoužívejte prsty pro stlačování masa do plnícího nátrubku - nebezpečí poranění!

5. Pokud se kousek masa vzpříčí, můžete krátce stisknout tlačítko zpětného chodu, abyste přístroj odblokovali.
6. Poté můžete pokračovat v procesu mletí.
7. Pokud dojde k opakovanému zablokování, vypněte přístroj, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a uvolněte závěrný šroub. Odstraňte zablokování přístroje, zapříčiněné např. vzpříčením kusů kostí nebo šlach, opět řádně smontujte křížový nůž, děrovaný kotouč a závěrový šroub. Poté připojte zástrčku do zásuvky, zapněte přístroj a pokračujte v mletí.
8. Mlýnek na maso se bezproblémově hodí ke zpracování množství masa pro jeho běžnou spotřebu v domácnostech (syrové, vařené, různé druhy).
9. Po cca 15 minutách provozu přístroj vypněte a nechejte jej před zpracováním další porce masa opět vychladnout.
10. Doporučujeme rozdělit maso na několik porcí a vždy střídat proces přípravy a mletí. Takto může motor na chvíli vychladnout.
11. Po použití přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z proudu.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. Zapněte přístroj ještě jednou na 2-3 sekundy, přičemž se zbytky masa, jakož i nůž a děrovaný kotouč vysunou směrem dopředu.

Pozor: Ostří nože je velmi ostré!

2. **Poté vypněte přístroj a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přesvědčte se, že se motor zastavil.**
3. Nyní odejměte kryt spirály z bloku s motorem. K tomu stiskněte odjišťovací tlačítko, otočte kryt spirály směrem k uživateli a odeberte jej z bloku s motorem. Opět uvolněte tlačítko.
4. Vyjměte křížový nůž. Vytáhněte spirálu směrem ven a odstraňte všechny zbytky masa.
5. Všechny díly (kromě bloku s motorem) opláchněte horkou vodou s trochou jemného saponátu a otřete je dobře dosucha. Nepoužívejte žádné ostré čistící prostředky.
6. Pozor: Kovové části se nesmí mýt v myčce na nádobí.
7. Blok s motorem otírejte vlhkým hadříkem pouze na jeho povrchu. Blok s motorem neoplachujte pod tekoucí vodou a neponořujte jej do vody. Nikdy nepoužívejte líh, čistící benzín ap.
8. Ozubené kolečko na spirále je po každém omytí třeba namastit zdraví nezávadným mazadlem, např. vazelínou.
9. Děrovaný kotouč a křížový nůž namastěte trochou oleje na salát, aby se zabránilo korozi vzduchem.

RECEPTY

Pomocí strojku na maso můžete vyrábět mleté maso z kteréhokoli druhu masa a dále jej používat např. k výrobě karbanátků, sekané pečeně, náplní atd.

Také rybí filety (bez rybích kůstek) můžete mlít např. pro výrobu rybích karbanátků.
Všechny čerstvé suroviny, především maso musí být před zpracováním dobře vychlazeny (cca 4 °C).

Králičí paštika
250 g králičího masa bez kosti, 250 g vepřového bůčku, 125 g telecího masa, 120 g čerstvého tučného špeku, 2 stroužky česneku, 1 čajová lžička zrnek černého pepře, 12 jalovcových bobulek, ¼ čajové lžičky strouhaného muškátového ořechu, 3-4 polévkové lžíce jemně pokrájených bylinek dle chuti (petržel, tymián, šalvěj), 1 vejce, 2 polévkové lžíce calvadosu, 60 ml suchého bílého vína
Všechny druhy masa rozemelte v mlýnku na maso. Rozdrťte koření v hmoždíři a přidejte jej spolu s bylinkami, vejcem, calvadosem do rozemletého masa.
Celou hmotu vložte do promaštěné, ohnivzdorné formy a nechejte ji přibližně 1,5 – 2 hodiny vřít v předehřáté troubě při 160 °C.
Vyjměte ji z trouby, chvíli ji nechejte vychladnout, pak položte na paštiku prkno, které zatěžkejte mísou nebo podobným těžkým předmětem.
Před konzumací nechejte paštiku 1-2 dni odležet v lednici.

Játrové knedlíčky (pro 4 porce)
250 g kg čerstvých vepřových jater, 1 stroužek česneku, 3 housky z předešlého dne, 100 ml teplého mléka, ¼ čajové lžičky soli, 1 vejce, 1-2 polévkové lžíce rozpuštěného vepřového sádla
Rozemelte játra s česnekem v mlýnku. Nakrájejte housky nadrobno, namočte je do teplého mléka. Z jater s houskou, kořením, vejci a sádlem vypracujte hebké těsto.
Mokrýma rukama vytvořte z hmoty kuličky a za lehkého varu je vařte v silném masovém vývaru 16-20 minut.
Játrové knedlíčky se servírují s vývarem nebo s kysaným zelím.
Můžete také vyrobit větší množství játrových knedlíčků a jakmile jsou hotové, tak je můžete zmrazit.

Výroba uzenin pomocí mlýnku na maso

Všechny čerstvé přísady, obzvláště maso musí být dobře vychlazené (cca 4°C).
V případě použití kůží je musíte před rozemletím uvařit doměkka.
Objednávejte přírodní střívka, případně u Vašeho řezníka.

Při výrobě uzenin není nutné používat nitridovou konzervárenskou sůl, obzvláště v případě uzenin, které se používají začerstva, jako např. klobásy, vařené salámy nebo párky. Tyto uzeniny pak ovšem mají šedé zbarvení.

V případě sušeného trvanlivého salámu (metského salámu, salámu) by měla být s ohledem na jeho trvalivost v každém případě použita nitridová konzervárenská sůl.

1. Výroba hmoty pro uzeniny dle receptu.
2. Pokud chcete do hmoty pro uzeniny přidat hrubé kusy špeku, používejte k jeho rozemletí nejdříve nůž na slanině kotouče a přimíchejte kousky do hmoty pro uzeniny.
3. Pro naplnění uzenin můžete používat buď křížový nůž a hrubý děrovaný kotouč nebo pokud je hmota pro uzeniny dostatečně jemná, používejte distanční držák pro plničku uzenin.
4. Trychtýř pro plnění uzenin protáhněte slabým koncem vnitřní části závěrného prstence ráfku. Závěrný prstenec ráfku s trychtýřem pro plnění uzenin přišroubujte.
5. Střívka na uzeniny (přírodní/ umělá) namočte na cca 15 minut do vlažné vody, aby zelastičtěla.
6. Před naplněním střívek pro uzeniny je přetáhněte přes plnící trychtýř.
7. Hmotu z uzenin dejte do plnící misky. Zapněte přístroj. Pomocí zacpavače zatlačte na hmotu z uzenin. Nikdy k tomuto účelu nepoužívejte prsty! Střívko na uzeniny se automaticky rovnoměrně naplní.

Selská klobása

800 g libového vepřového masa z kýty, 200 g libového, prorostlého špeku z ramínka (bez kůže), 1 málo naplněná polévková lžíce soli (cca 20 g), ½ polévkové vrchovaté lžíce strouhaného muškátového oříšku, 1/3 čajové lžičky drhnuté majoránky, 1 čajová lžička strouhané citronové kůry, 1 polévková lžíce suchého bílého vína

Rozemelte maso pomocí středního kotouče mlýnku na maso.

Hmotu na uzeniny prohněťte se solí, kořením a vínem a nechejte odstát a vychladnout. Dle chuti můžete místo majoránky použít kmín.

Hmotu na uzeniny naplňte pomocí trychtýře pro plnění uzenin dle výše uvedeného popisu do vepřových střívek a odtočte je dle požadované délky. Čerstvé uzeniny se mohou smažit nebo vařit. Hmota na uzeniny se může místo ve střívcích zavařovat také v konzervách nebo ve sklenicích. V případě naplněných sklenic o motnosti přibližně 400 g trvá vaření cca 2 hodiny.

Zaječí buřt

750 g zaječího masa bez kosti, 250 g špeku z vepřového hřbetu bez kůže, 2 žloutky, 1 polévková lžíce se špetkou soli (20 g), 1 čajová lžička mletého bílého pepře, ¼ čajová lžička mletého muškátového ořechu, 1 čajová lžička strouhané citronové kůry, 1 polévková lžíce suchého bílého vína

Při přípravě a použití se postupuje stejně jako v případě výše uvedeného popisu pro selskou klobásu.

Jitrnice

2,5 kg vařeného vepřového masa, 1 kg vepřových jater, 500 g vařených vepřových kůží, trochu vývaru, 75 g soli, 1 cibule, 1 pytlík s kořením pro přípravu jitrnic

Maso, játra a kůži rozemelte dvakrát v mlýnku na maso. Nakrájejte nadrobno cibuli a poduste ji. Hmotu s vývarem, solí, cibulí a kořením pro přípravu jitrnic náležitě ochuťte. Naplňte ji do připravených střívek, přičemž je plňte jen do ¾ jejich obsahu, aby nepraskala během vaření. Nechejte jitrnice cca 1 hodinu přejít varem v lehce vroucím vývaru, občas propichujte střívka jehlou, aby z nich odešel vzduch.

Výroba litého těsta pomocí mlýnku na maso

1. Vyrobte si lité těsto dle jednoho z níže uvedených receptů nebo dle Vašeho oblíbeného receptu.
2. Použijte k tomu buď křížový nůž a hrubý děrovaný kotouč nebo distanční držák.
3. Odeberte vzorový příložník z nástavce pro lité pečivo.
4. Nasaďte nástavec pro lité pečivo zevnitř do závěrového prstence ráfku a obě části přišroubujte ke krytu spirály. Dbejte na to, aby se děrovaný kotouč resp. distanční držák neposunul.
5. Přiložte nyní vzorový příložník zepředu na nástavec pro lité pečivo a vyberte si vzor pro formu těsta.
6. Naplňte těsto do plnícího nátrubku.
7. Zapněte přístroj a lehkým tlakem zatlačte těsto zacpavačem směrem dolů.
8. Těsto se vytlačí ve vybrané podobě ven z nástavce pro lité těsto a mohou se z něj odkrajovat kousky v požadované délce.
9. Kousky těsta v podobě tyčinek, písmene S nebo koleček pokládejte na plech na pečení a upečte je podle receptu.

Jemné kokosové lité pečivo

500 g margarínu, 300 g cukru. 1 balíček vanilkového cukru, 1 špetka soli, 5 žloutků (bílek použít jiným způsobem). 200 g kokosové moučky, 750 g mouky

Utřete margarín s cukrem, vanilkovým cukrem a solí do pěnové konzistence. Postupně do ní přimíchávejte žloutky. Smíchejte kokosovou moučku s moukou a postupně je prohnětejte.

Nechejte těsto vychladnout a zpracujte jej stejně, jak je uvedeno u výše popsaného receptu.

RADA: Kokosovým krémem k sobě spojte vždy dvě placičky.

K tomu nasekejte 250 g polevy bílé čokolády, kterou rozehřejte s 15 g kokosového oleje a 125 g šlehačky, až dostane poleva tekutou konzistenci. Směs nechejte na nejméně 3 hodiny odstát a vychladnout. Studenou kokosovou hmotu rozmixujte tyčovým mixérem ESGE-Zauberstab®, až se z ní stane pěna, do které přidejte 1-2 polévkové lžíce kokosové moučky a 1-2 polévkové lžíce kokosového likéru. Touto hmotou naplňte váček pro zdobení a vytlačte vždy trochu krému na zadní stranu placičky, kterou tou stranou přiložte na druhou placičku. Placičky uskladňujte v chladu a suchu.

Mandlové lité pečivo

375 g másla nebo margarínu, 250 g cukru, 1-2 balení vanilkového cukru, 1 špetka soli, 1 vejce, 500 g mouky, 125 g strouhaných mandlí

Pomocí tyčového mixéru ESGE® ušlehejte máslo do pěnové hmoty, poté přidejte cukr, vanilkový cukr a sůl, přimíchejte vejce.

Postupně přimíchávejte sítem prosypanou mouku a mandle, resp. z nich ručně vytvořte hladké těsto. Připevněte nástavec pro lité pečivo dle pokynu a protlačte těsto mlýnkem na maso. Odkrajujte kusy těsta v požadované délce a pokládejte je v podobě tyčinek, písmene S nebo koleček na plech na pečení.

Pečte cca 10 minut při teplotě 180 °C. Hotové pečivo nechejte vychladnout a ozdobte čokoládovou polevou dle přání.

RADA: Strouhané mandle můžete dle chuti nahradit lískovými, vlašskými oříšky nebo kokosovou moučkou.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:
Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.
Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 78131

DANE TECHNICZNE

Moc:	600W, 230V~, 50Hz
Wymiary:	Ok. 37,5 x 18,0 x 32,5 cm (szer./gł./wys.)
Długość kabla:	Ok. 100 cm
Waga:	Ok. 4,2 kg
Krótki czas działania:	1 min
Nasadki:	Aluminium odlewane ciśnieniowo (nie przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń)
Nóż krzyżowy:	Stal szlachetna
Wyposażenie urządzenia:	Przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ, przycisk wstecznego biegu dla krótkotrwałego działania do tyłu
Akcesoria:	Instrukcja obsługi, 3 płytki z otworami (grube, średnie i małe), nasadka do robienia ciastek, nasadka do napełniania kiełbas, podajnik, 2 noży

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.

4. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
5. Urządzenie musi być podłączone do prądu elektrycznego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
7. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie i innych płynach.
8. Włącznik, podstawa i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą. Jeżeli jednak do tego dojdzie, przed ponownym użyciem wszystkie części muszą zostać całkowicie wysuszone.
9. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub innych do podobnego zastosowania, np.
   - wsklepach, biurach lub innych zakładach pracy w kuchenkach podręcznych,
   - w zakładach rolniczych,
   - do używania przez gości w hotelach, motelach lub innych gościńcach,
   - w pensjonatach prywatnych lub domach letniskowych.
10. Proszę przeczytać następujące wskazówki oraz proszę je przestrzegać.
11. Proszę używać maszynki do mięsa „Fleischwolf“ tylko na płaskiej powierzchni.
12. W żadnym wypadku nie zanurzać bloku silnika w wodzie. Może powstać zagrożenie spięcia i zagrożenie utraty życia.
13. Przełącznik i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą. Jeżeli to się jednak zdarzy, należy przed użyciem wszystkie części całkowicie wysuszyć.
14. Przed pierwszym użyciem należy wymyć w ciepłej wodzie z mydłem, poza blokiem silnika, wszystkie części które mają kontakt z produktami spożywczymi. Następnie wypłukać je w czystej wodzie i dobrze wysuszyć.
15. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta.
16. Proszę używać urządzenie wyłącznie do mielenia mięsa, ryb i warzyw. Nie mielić żadnych twardych produktów, jak kości lub orzechy. Nie mielić włóknistych produktów, jak np. imbir.
17. Proszę sprawdzić, czy urządzenie jest przełączone na AUS/0, zanim włożycie Państwo wtyczkę do gniazdka.
18. Proszę podłączyć maszynkę do mięsa „Fleischwolf“ zgodnie z tabliczką znamionową tylko do gniazdka z prądem zmiennym o napięciu 230V.
19. Przed złożeniem, rozłożeniem, czyszcze-

niem i zmianą elementów nasadowych, należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!

20. Urządzenie może zostać użyte po przepisowym złożeniu.
21. Proszę nie zostawiać urządzenia podczas pracy bez nadzoru, kiedy w pobliżu są dzieci i nie pozwalać dzieciom obsługiwać urządzenia.
22. W trakcie przenoszenia maszynki do mięsa „Fleischwolf“ należy trzymać obudowę silnika obiema rękoma, nigdy nie trzymać za misę na mięso lub za obudowę ślimaka.
23. Do podawania mięsa proszę zawsze używać podajnika. Nigdy nie dociskaj mięsa palcami w otworze do podawania mięsa lub w obudowie ślimaka. Istnieje ryzyko zranienia.
24. Aby uniknąć zablokowania się mięsa w ślimaku, należy je zawsze lekko popychać w otworze do podawania.
25. Jeżeli jednak coś się zablokuje, proszę krótko nacisnąć przycisk biegu wstecznego, co spowoduje zwolnienie blokady, następnie można kontynuować mielenie.
26. Jeżeli blokada wystąpi ponownie, należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Proszę otworzyć obudowę ślimaka i usunąć blokadę.
27. Następnie złożyć przepisowo urządzenie i kontynuować mielenie. Przy przełączaniu z EIN/I na AUS/0 lub na bieg wsteczny należy zawsze odczekać kilka sekund, aby się upewnić, że silnik zakończył działanie.
28. Zwróć uwagę aby kabel nie był przyciśnięty lub wystawał poza blat roboczy, ponieważ to, w szczególności przy małych dzieciach, które mogą ten kabel pociągnąć, może doprowadzić do wypadku.
29. Urządzenie należy wyczyścić bezpośrednio po użyciu.
30. Nigdy nie naprawiać samemu uszkodzonego urządzenia. Jeżeli stwierdzicie Państwo uszkodzenie kabla lub urządzenia, proszę przesłać je niezwłocznie do naszej Obsługi Klienta do fachowego sprawdzenia lub naprawy.

OSTROŻNIE:

Do podawania mięsa proszę zawsze używać podajnika. Nigdy nie dociskaj mięsa palcami w otworze do podawania mięsa lub w obudowie ślimaka. Istnieje ryzyko zranienia.

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia.

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

ZŁOŻENIE MASZYNKI DO MIĘSA

Przed złożeniem proszę sprawdzić wtyczkę, czy urządzenie jest wyłączone

1. Upewnij się, że włącznik urządzenia przełączony jest na AUS/O.
2. Ustaw maszynkę do mięsa na twardej, płaskiej powierzchni, tak aby przełącznik WŁĄCZ/WYŁĄCZ był z przodu. Otwory wentylacyjne na dole urządzenia muszą być wolne.
3. Włóż ślimaka z kołem zębatym do wnętrza obudowy ślimaka.
4. Nałóż nóż na oś ślimaka prowadzącego, tak aby wyszlifowana strona obrócona była do zewnątrz w stronę płytki z otworami, a zaokrąglona strona w stronę ślimaka. Przy błędnym zamocowaniu mięso nie będzie zmielone.
5. Nałożyć na nóż krzyżowy żądaną płytkę z otworami. Małe sworznie na wewnętrznej stronie przedniej obudowy ślimaka muszą pasować idealnie do wytłoczenia na płytce z otworami.
6. Teraz proszę mocno nakręcić pierścień zamykający. Proszę przytrzymać przy tym płytkę z otworami ręką, aby wytłoczenia pozostały na sworzniach. Uwaga: Proszę nie przekręcić pierścienia zamykającego. Teraz należy zamontować obudowę ślimaka na bloku silnika. Aby to zrobić, proszę włożyć obudowę w otwór po lewej stronie bloku silnika, otwór do napełniania powinien być po stronie użytkownika. Następnie nacisnąć przycisk zwalniający na górze bloku silnika i przekręcić obudowę ślimaka w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tzn. od użytkownika, aż otwór do napełnienia będzie stał pionowo. Zwolnić przycisk zwalniający.
7. Nałóż misę do podawania na otwór do napełniania. Szeroka strona misy skierowana jest w prawo, w stronę obudowy silnika.
8. Teraz proszę włożyć wtyczkę do gniazdka.
9. Maszynka do mięsa jest gotowa do użycia.

Ważna informacja
Urządzenie jest wyposażone w elektroniczne sterowanie, które uruchamia silnik po krótkim czasie od włączenia. Z tego powodu, jeżeli silnik nie uruchamia się od razu przy włączeniu, nie jest to wynikiem błędu.

MIELENIE MIĘSA ZA POMOCĄ MASZYNKI „FLEISCHWOLF”

1. Proszę złożyć maszynkę do mięsa „Fleischwolf” zgodnie z opisem i proszę użyć odpowiedniej płytki z otworami.
2. Proszę pociąć mięso w pasujące kawałki. Proszę przy tym dokładnie usunąć wszystkie ścięgna i kości.
3. Proszę włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć urządzenie.
4. Proszę powoli podawać mięso do otworu napełniającego. W zasadzie proszę najpierw zmielić przez płytkę z dużymi otworami, następnie, zgodnie z życzeniem, ponownie przez średnie lub małe otwory. Mięso należy podajnikiem naciskać lekko w dół. Proszę nie naciskać podajnika zbyt mocno.

Do dociskania mięsa proszę używać wyłącznie podajnika. Nigdy nie dociskać palcami mięsa w otworze napełniającym– niebezpieczeństwo zranienia.

5. Jeżeli kawałek mięsa się zablokuję, proszę nacisnąć przycisk wstecznego biegu, aby usunąć blokadę.
6. Następnie można powtórzyć proces mielenia. Jeżeli blokada wystąpi ponownie, należy wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poluzować śrubę zamykającą. Blokadę, spowodowaną np. przez kawałki kości lub ścięgien, usunąć, nóż krzyżowy, płytkę z otworami i śrubę zamykającą ponownie prawidłowo zamontować. Następnie włożyć wtyczkę w gniazdko, włączyć urządzenie i kontynuować mielenie.
7. Maszynka do mięsa „Fleischwolf" jest przystosowana do bezproblemowego przerabiania używanej zwykle w gospodarstwie domowym mięsa (surowe, gotowane, różne rodzaje).
8. Po 15-to minutowej ciągłej pracy należy wyłączyć urządzenie aby się ochłodziło, zanim będzie mielona kolejna porcja mięsa.
9. Zalecamy, aby podzielić mięso na kilka porcji i każdorazowo na zmianę przygotowywać i mielić. Dzięki temu w międzyczasie silnik może się ochłodzić.
10. Po użyciu urządzenie wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

1. Proszę zdjąć pierścień zamykający i włączyć urządzenie na 2-3 sekundy. Dzięki temu resztki mięsa, nóż i płytka z otworami przesuną się do przodu.

Uwaga: Powierzchnia tnąca noża jest bardzo ostra!

2. **Proszę wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Proszę się upewnić, że silnik jest w stanie spoczynku.**
3. Proszę zdemontować obudowę ślimaka z bloku silnika. W tym celu proszę nacisnąć przycisk zwalniający, pociągnąć obudowę ślimaka w kierunku użytkownika i zdjąć z bloku silnika. Proszę zwolnić przycisk.
4. Proszę zdjąć nóż krzyżowy. Wyjąć ślimaka i usunąć resztki mięsa. Wszystkie części (poza blokiem silnika) umyć w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego i dobrze wysuszyć. Nie używać ostrych środków czyszczących.
5. Uwaga: Metalowych części nie wolno myć w zmywarce do naczyń.
6. Proszę przetrzeć blok silnika wilgotną ściereczką tylko z zewnątrz. Blok silnika nie może być czyszczony w bieżącej wodzie ani nie może być zanurzany w wodzie. Nie używać spirytusu, benzyny do czyszczenia itp.
7. Płytkę z otworami i nóż krzyżowy naoliwić odrobiną oleju do sałatek, aby zapobiec korozji nalotowej.

PRZEPISY

Za pomocą maszynki do mięsa „Fleischwolf" można zmielić każdy dowolny rodzaj mięsa i świeże poddać dalszej obróbce, np. jako kotlety mielone, farsz itp.
Można zmielić filet z ryby (bez ości) np. na rybne kotlety mielone
Wszystkie świeże składniki, w szczególności mięso, muszą być przed dalszą obróbką dobrze schłodzone (ok. 4 °C).

Pasztet z królika

250g mięsa z królika, bez kości, 250g boczku, 125g cielęciny, 120g świeżej tłustej słoniny, 2 ząbki czosnku, 1 łyżeczka ziaren pieprzu, 12 jagód jałowca, ¼ łyżeczki zmielonego muszkatu, 3-4 łyżek posiekanych ziół wg smaku (pietruszka, tymianek, szałwia), 1 jajko, 2 łyżki calvados, 60ml wytrawnego białego wina

Wszystkie rodzaje mięsa zmielić ze słoninką.

Przyprawy utłuc w moździerzu i dodać wraz z ziołami, jajkiem, calvados i winem do masy mięsnej. Masę mięsną nałożyć do natłuszczonej, odpornej na ogień formy i piec w piecu ok. 1,5 do 3 godzin przy 160°C w wypełnionej wodą brytfance odbierającej tłuszcz. Wyciągnąć z pieca, trochę schłodzić, następnie położyć deseczkę na pasztecie i obciążyć ją puszką lub tp. Proszę pozostawić pasztet w lodówce przez 1-2 dni, zanim będzie spożyty. Knedle wątróbkowe

Składniki dla 4 osób

250g świeżych wątróbek wieprzowych, 1 ząbek czosnku, 3 czerstwe bułki, 100ml ciepłego mleka, ¼ łyżeczki soli, 1 jajko, 1-2 łyżki rozpuszczonego smalcu wieprzowego

Wątróbkę z czosnkiem zmielić w maszynce do mięsa „Fleischwolf“. Pokroić bułki na małe kawałki i namoczyć w ciepłym mleku. Wątróbkę z bułkami, przyprawami, jajkiem i smalcem przerobić na gładkie ciasto.

Następnie mokrymi rękoma uformować klopsy i gotować przez 16-20 minut w lekko gotującym się , mocnym sosie mięsnym.

Podawać knedle wątróbkowe z sosem lub z kwaśną kapustą.

Podane ilości można powielać i gotowe ugotowane knedle wątróbkowe zamrozić.

Przygotowanie kiełbasy z maszynką do mięsa „Fleischwolf”

Wszystkie świeże składniki, w szczególności mięso, muszą być przed dalszą obróbką dobrze schłodzone (ok. 4 °C).

Przy użyciu grubej skóry słoniny należy ją przed mieleniem ugotować na miękko.

Naturalną kiełbaśnicę proszę ewentualnie zamówić u swojego rzeźnika.

Nie jest konieczne, aby używać do produkcji kiełbasy soli azotynowej, w szczególności przy kiełbasach, które będą spożyte na świeżo, jak kiełbasa pieczona, gotowana i w sosie. Jednakże te kiełbasy będą miały szary kolor.

Przy kiełbasie suszonej powietrzem (metka, salami), ze względów na przydatność, nie należy rezygnować z soli azotynowej.

1. Przygotować masę kiełbasianą zgodnie z przepisem.
2. Jeżeli chcecie państwo dodać duże kawałki słoniny do masy kiełbasianej, proszę użyć do noż boczkiem do krojenia słoniny i wymieszać kawałki słoniny z masą kiełbasianą.
3. Do napełnienia kiełbasy można użyć albo noża krzyżowego i płytki z grubymi otworami lub, jeżeli masa kiełbasiana jest już odpowiednio drobna, nałożyć dystans.
4. Nasadkę do napełniania kiełbas wyciągnąć cienkim końcem przez pierścień zamykający. Przykręcić ring zamykający wraz z nasadką do napełniania kiełbasy.
5. Kiełbaśnicę (powłokę naturalną lub sztuczną) namoczyć w ciepłej wodzie przez ok. 15 minut, aby była elastyczna.
6. Aby napełnić kiełbaśnicę należy nałożyć ją na nasadkę do napełnienia.
7. Nałożyć masę kiełbasianą do misy podającej. Włączyć urządzenie. Docisnąć masę za pomocą podajnika. Nigdy nie dociskaj palcami! Kiełbaśnica wypełni się równomiernie.

Kiełbasa pieczona po chłopsku

800g chudego mięsa wieprzowego z uda, 200g chudej, dojrzałej słoniny z łopatki (bez skóry), 1 płaska łyżka soli (ok. 20g), ½ łyżka mielonego muszkatu, 1/3 łyżeczki majeranku, 1 łyżeczka zmielonej skórki cytryny, 1 łyżka wytrawnego wina białego.

Mięso zmielić przez płytkę ze średnimi otworami. Masę mięsną przyprawić solą, przyprawami i winem i odstawić do schłodzenia.

Zgodnie z gustem można użyć kminek zamiast majeranku.

Masą mięsną, za pomocą nasadki do napełniania kiełbas jak powyżej opisano, napełnić kiełbaśnicę wieprzową i na żądanej długości zakręcić.

Świeżą kiełbasę można upiec lub ugotować.

Masę kiełbasianą można zamiast w kiełbaśnicy również włożyć do puszki lub słoika i zagotować. Gotowanie powinno trwać ok. 2 godzin przy słoikach o wadze zawartości 400g.

Kiełbasa z królika

750g mięsa z królika, bez kości, 250g słoniny z karczku wieprzowego bez skóry, 2 żółtka, 1 płaska łyżka soli (ok. 20g), 1 łyżeczka zmielonego białego pieprzu, ¼ łyżeczki zmielonego muszkatu, 1 łyżeczka zmielonej skórki cytryny, 1 łyżka wytrawnego wina białego Przygotować i użyć zgodnie z powyższym przepisem na kiełbasę pieczoną po chłopsku.

Wątrobianka

2,5 kg ugotowanego mięsa wieprzowego, 1 kg wątróbek wieprzowych, 500g ugotowanych wieprzowych skór, trochę sosu, 75g soli, 1 cebula, 1 torebeczka przyprawy do wątrobianki Mięso, wątróbkę i skóry zmielić dwa razy w maszynce do mięsa „Fleischwolf". Cebulę drobno poszatkować i poddusić. Masę przyprawić sosem, solą, cebulą i przyprawą do wątrobianki. Masą napełnić przygotowane kiełbaśnice, przy czym jelita wypełnić tylko do ¾, aby nie pękły przy gotowaniu.

Wątrobianki gotować w słabo gotującym się sosie, w międzyczasie kiełbaśnicę nabić na widelec, aby upuścić powietrze.

Przygotowanie ciasteczek za pomocą maszynki do mięsa „Fleischwolf"

1. Proszę przygotować ciasto na ciasteczka według poniższych lub Państwa własnych ulubionych przepisów.
2. Proszę nałożyć nóż krzyżowy i płytkę z dużymi otworami lub dystans.
3. Proszę wyjąć wzorzec z nasadki do wypieków.
4. Proszę nałożyć nasadkę do ciasteczek od wewnątrz na ring zamykający i przykręcić obie części do obudowy ślimaka. Proszę zwrócić uwagę, aby się płytka z otworami lub dystans nie przesunęły.
5. Proszę nasunąć wzorzec na przód nasadki do ciasteczek i wybrać odpowiedni wzór, na jaki chcecie Państwo uformować ciasto.
6. Proszę nałożyć ciasto do misy.
7. Proszę włączyć urządzenie i podać ciasto w dół lekko naciskając na podajnik.
8. Ciasto wyjdzie w wybranej formie z przodu nasadki do ciastek i może zostać obcięte na żądanej długości.
9. Ciasteczka jako sztabkę, w formie litery S lub okręgów położyć na blaszce do pieczenia i piec według przepisu.

Ciasteczka migdałowe

375g masła lub margaryny, 250g cukru, 1-2 paczki cukru waniliowego, 1 szczypta soli, 1 jajko, 500g mąki, 125g startych migdałów

Masło ubić za pomocą ESGE-Zauberstab® na pianę, następnie dodać cukier, cukier waniliowy i sól, wmieszać jajko.

Przesianą mąkę i migdały dodawać po trochu i mieszać ewentualnie ręcznie ugnieść ciasto.

Proszę nałożyć nasadkę do ciasteczek zgodnie ze wskazówkami i ciasto przepuścić przez „Fleischwolf'a". Obciąć na żądanej długości i jako sztabkę, w formie litery S lub okręgów położyć na blaszce do pieczenia.

Piec w temp. 180°C przez ok. 10 minut. Schłodzić i zgodnie z życzeniem dodać polewę.

Wskazówka:

Zgodnie z życzeniem zamiast startych migdałów można dodać orzechów laskowych lub włoskich lub wiórek kokosowych.

Ciasteczka kokosowe

500g margaryny, 300g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 1 szczypta soli, 5 żółtek (białka użyć gdzieś indziej), 200g płatków kokosowych, 750g mąki

Wymieszać na pianę margarynę z cukrem, cukrem waniliowym i solą. Dodać żółtka po kolei, w międzyczasie mieszając. Płatki migdałowe wymieszać z mąką i dodawać po trochu i mieszać.

Ciasto odstawić w zimne miejsce i przerobić jak w poprzednim przepisie.

Wskazówka:

Każde dwa ciastka połączyć kremem kokosowym. Do tego pociąć 250g białej polewy, podgrzać z 15g tłuszczu kokosowego i 125g ubitej śmietany, aż się rozpuści. Schłodzić mieszankę przez 3 godziny. Zimną masę kokosową ubić na pianę za pomocą ESGE-Zauberstab®, do tego dodać 1-2 łyżki wiórek kokosowych i 1-2 łyżki likieru kokosowego. Przelać to do torebki na ciasteczka i nałożyć krem na tylną stronę ciasteczka, nałożyć drugie ciasteczko. Ciasteczka przechowywać w zimnym i suchym miejscu.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:
Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®